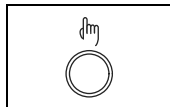
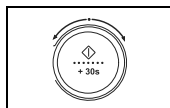
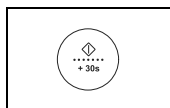
FORNO MICRO-ONDAS

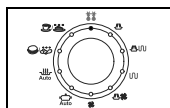
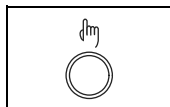
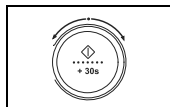
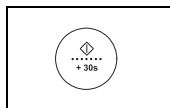
Manual de Instruções e Guia de Cozinha

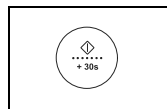
C108ST / C108STB
C108STT / C108STF
C109ST / C109STB
C109STT / C109STF

PT

Quero cozinhar alguma coisa

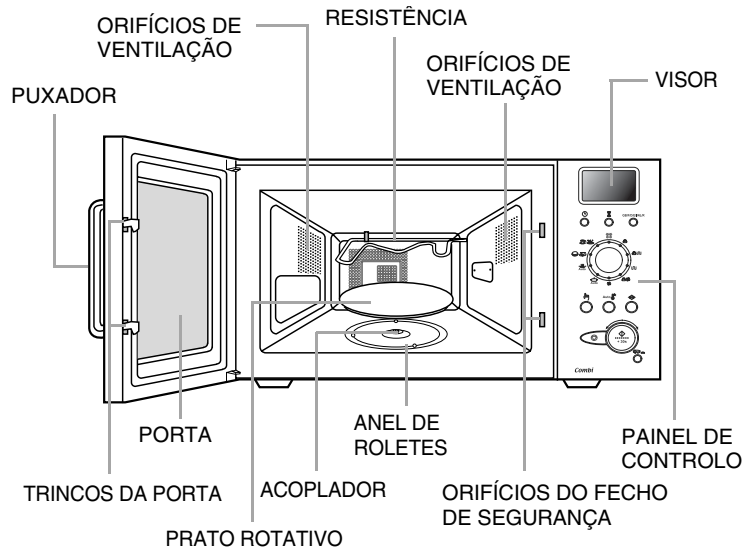
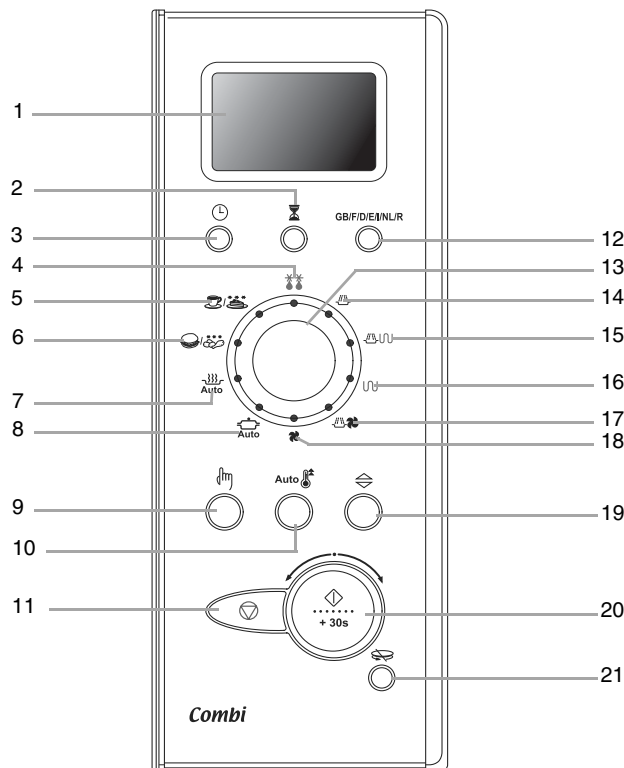
1. Rode o **botão rotativo de Controlo de Cozedura** para o simbolo **Micro-ondas** ( ) .

2. Prima o botão **Seleccionar**( ) até ser apresentado o nível apropriado de potência.

3. Seleccione o tempo de cozedura, rodando o **botão rotativo** como necessário.

4. Prima o botão **Iniciar** ( ) .
Resultado:Inicia-se a cozedura
   - Quando tiver terminado a cozedura, o forno emitirá um sinal sonoro e a indicação “0” piscará quatro vezes. A partir daí o forno emitirá um sinal sonoro uma vez por minuto.

Quero descongelar alimentos

1. Coloque os alimentos congelados no forno.
Rode o **botão rotativo de Controlo de Cozedura** para o simbolo de **Descongelar** ( ) .

2. Seleccione a categoria de alimentos, premindo o botão de **Seleccionar** ( ) , até seleccionar a categoria de alimentos pretendida.

3. Seleccione o peso, rodando o **botão rotativo** como necessário.

4. Prima o botão **Iniciar** ( ) .
Resultado:A descongelação começa.
   - Quando a cozedura terminar, o forno emitirá um sinal sonoro e a indicação “0” piscará quatro vezes. A partir daí o forno emitirá um sinal sonoro uma vez por minuto.

Quero acrescentar mais 30 segundos

Deixe os alimentos no forno.

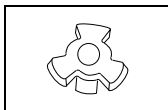
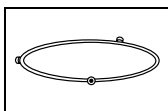
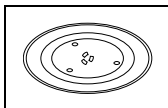
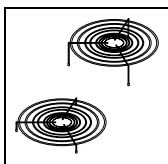
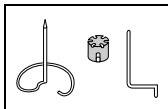
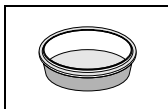
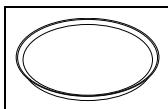
Prima o botão **+30s**( ) uma ou várias vezes para cada 30 segundos extras que quiser acrescentar.

✉ A primeira vez que ligar o cabo de alimentação à tomada, ou após uma falha de corrente, o visor mostra a indicação “SELECT YOUR LANGUAGE”. Nesta altura poderá seleccionar um idioma para o visor. Pode escolher entre Inglês, Francês, Alemão, Espanhol, Italiano, Holandês e Russo. Consulte a página 7

Forno

Painel de Controlo

1. Visor
2. Botão para definir o tempo de repouso
3. Botão para acertar o relógio
4. Modo da função de auto descongelamento
5. Modo Cafetaria
6. Modo Júnior/Refeições Rápidas
7. Modo da função de auto reaquecimento
8. Modo da função de auto cozedura
9. Botão de selecção de modo
10. Botão selecção modo de preaquecimento
11. Botão para parar/cancelar
12. Botão para selecção do idioma
13. Botão de controlo de cozedura
14. Modo Micro-ondas
15. Modo combinado (micro-ond.+grelhad.)
16. Modo Grelhador
17. Modo combinado (microon.+banho-m.)
18. Modo de transmissão de calor
19. Botão Mais/Menos
20. Botão início/ajuste tempo de cozedura e selecção de peso/ definição de tempo
21. Botão ligar/desligar o prato giratório

Acessórios

PT

Dependendo do modelo que adquiriu, estão incluídos vários acessórios que podem ser utilizados de várias maneiras.

1. **Acoplador**, que deverá ser colocado correctamente sobre o eixo do motor na base do forno.
   Objectivo: O acoplador faz girar o prato giratório.

2. **Anel de roletes**, a colocar no centro do forno.
   Objectivo: O anel de roletes apoia o prato giratório.

3. **Prato giratório**, a colocar sobre o anel de roletes com o centro ajustado ao acoplador.
   Objectivo: O prato giratório serve como superfície de cozedura principal; pode ser facilmente retirado para limpeza.

4. **Grelhas de metal** (grelha elevada, grelha baixa), a colocar sobre o prato giratório.
   Objectivo: As grelhas de metal podem ser utilizadas para cozinhar dois pratos ao mesmo tempo. Um prato pequeno pode ser colocado no prato giratório e um segundo na grelha. **As grelhas de metal podem ser utilizadas para grelhar, modo de transmissão de calor e cozedura combinada**.

5. **Espeto de assar, Acoplador de Barbecue e espeto**, a colocar na taça de vidro (apenas C108STB/C108STF/C109STB/C109STF).
   Objectivo: O espeto de assar é uma forma conveniente de assar um frango, já que a carne não precisa de ser virada. Também pode ser utilizado para grelhados combinados.

6. **Taça de vidro**, a colocar no prato giratório (apenas C108STB/ C108STF/C109STB/ C109STF).
   Objectivo: A grelha de assar é colocada na taça de vidro.

7. **Prato de tostar**, a colocar no prato giratório (apenas C108STT/ C108STF/C109STT/ C109STF).
   Objectivo: O prato giratório é utilizado para tostar melhor os alimentos nos modos de cozedura micro-ondas ou grelhado combinado e para manter as massas de folhados, empadas e pizzas estaladiças.

Utilizar este Manual de Instruções

Obrigado por adquirir um forno de micro-ondas SAMSUNG. O Manual de Instruções contém informações úteis sobro como cozinhar com o seu novo forno de micro-ondas:

- ***Precauções de segurança***
- ***Acessórios e utensílios de cozinha***
- ***Conselhos úteis para cozinhar***

Nio interior encontrará um guia de consulta rápida com explicações sobre as três operações básicas cozinha:

- ***Cozinhar (modo micro-ondas)***
- ***Descongelar***
- ***Acrescentar 30 segundos extra, se o prato não estiver bem cozinhado ou necessitar de aquecimento adicional***

No final do livro, encontrará ilustrações sobre o forno e, mais importante, sobre o painel de controlo, para que possa encontrar mais facilmente os botões.

As ilustrações nos procedimentos passo-a-passo utilizan dois simbolos diferentes.

Importante

Nota

PRECAUÇÕES PARA EVITAR UMA POSSÍVEL EXPOSIÇÃO EXCESSIVA À ENERGIA DE MICRO-ONDAS

O incumprimento das seguinte precauções de segurança pode resultar numa exposição perigosa a energia de micro-ondas.

(a) Nunca tente, em nenhuma circunstância, fazer funcionar o forno com a porta aberta, alterar as trancas de segurança (fechos da porta) ou introduzir objectos nas trancas de segurança.
(b) Não coloque objectos entre a porta do forno e a sua face frontal, nem permita que se acumulem resíduos comida ou de produtos de limpeza na superfícies vedantes. Assegure-se de que a porta e as superfícies vedantes são mantidas limpas, limpando-as após cada utilização com um pano húmido e depois com outro seco e macio.
(c) Não ligue o forno se este estiver danificado. As reparações devem ser sempre efectuadas por um técnico especializado certificado pelo fabricante.
É especialmente importante que a porta do forno feche correctamente e que não existam danos em:
(1) Porta, fechos da porta e superfícies vedantes
(2) Dobradiças da porta (partidas ou soltas)
(3) Cabo de alimentação
(d) O forno não deve apenas ser reparado por um técnico de micro-ondas especializado, certificado pelo fabricante.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES.
LEIA ATENTAMENTE E GUARDE PARA CONSULTA FUTURA.

Antes de cozinhar alimentos ou líquidos no forno micro-ondas, assegure-se de tomou as seguintes precauções de segurança.

1. **NÃO** utilize utensílios de metal no forno micro-ondas:
   - Recipientes de metal
   - Loiça com fios de ouro ou prata.
   - Espetos, garfos, etc.

   Razão: Podem ocorrer arcos eléctricos ou faíscas que danificam o forno.

2. **NÃO** aqueça:
   - Garrafas, jarros ou recipientes embalados a vácuo ou selados. Ex) Boiões de comida para bebé
   - Alimentos fechados. Ex) Ovos, frutos secos com casca, tomates

   Razão: O aumento da pressão pode fazê-los explodir.
   Conselho: Retire as tampas e perfure as peles, películas aderentes e sacos, etc.

3. **NÃO** faça funcionar o micro-ondas vazio.
   Razão: As paredes do forno podem ficar danificadas.
   Conselho: Deixe sempre um copo com água dentro do forno. A água absorve as micro-ondas se ligar o forno acidentalmente.

4. **NÃO** tape as ranhuras posteriores de ventilação com papel ou tecido.
   Razão: O papel ou o tecido podem incendiar-se quando é expelido o ar quente do forno.

5. **USE SEMPRE** luvas quando retirar um prato do forno.
   Razão: Alguns pratos absorvem as micro-ondas e o calor transfere-se sempre da comida para o prato. Por isso os pratos estão sempre quentes.

6. **NÃO** toque na resistência ou nas paredes interiores do forno.
   Razão: Estas paredes podem estar quentes o suficiente para queimar a pele, mesmo após ter terminado a cozedura no forno, embora não o aparentem. Mantenha-se longe das zonas de calor. Não permita que materiais inflamáveis entrem em contacto com qualquer área interior do forno. Deixe-o arrefecer primeiro.

7. Para reduzir o risco de fogo no interior do forno:
   - Nunca guarde materiais inflamáveis no forno
   - Retire as presilhas de metal que apertam os sacos de plástico ou papel
   - Não utilize o micro-ondas para secar jornais
   - Se vir fumo, mantenha a porta do forno fechada e desligue o forno da tomada.

8. Tome cuidados especiais quando aquecer liquidos e alimentos de bebés.
   - Deixe SEMPRE um tempo de repouso de pelo menos 20 segundos após desligar o forno, para permitir que a temperatura estabilize.
   - Mexa os alimentos a meio do aquecimento, se necesário, e mexa SEMPRE após o aquecimento.
   - Para evitar a formação de bolhas de fervura e possíveis queimaduras, deve mexer os alimentos antes, a meio do aquecimento e depois.
   - No caso de queimaduras, siga estas instruções de PRIMEIROS SOCORROS:
     * Coloque a mão em água fria durante pelo menos 10 minutos.
     * Cubra com uma ligadura limpa e seca.
     * Não coloque cremes, óleos ou loções.
   - **NUNCA** encha o recipiente até cima e escolha um recipiente mais largo no topo do que no fundo para evitar que o líquido ferva para fora. As garrafas com gargalo estreito podem explodir se sobreaquecidas.
   - Verifique **SEMPRE** a temperatura da comida do bebé antes de lha dar.
   - **NUNCA** aqueça um biberão com a tetina colocada, pois o biberão pode explodir se sobreaquecido.
   - Durante o aquecimento de bebidas no micro-ondas, pode acontecer que as bolhas de fervura surjam atrasadas por isso deve-se ter cuidado ao mover o recipiente.

9. Tenha cuidado para não danificar o cabo de alimentação.
   - Não coloque o cabo de alimentação ou a ficha dentro de água e mantenha o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes.
   - Não faça funcionar o aparelho se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados.

10. Mantenha-se à distância de um braço do forno quando abrir a porta.
    Razão: O ar quente ou vapor libertados podem provocar queimaduras.

11. Mantenha o interior do forno limpo.
    - Limpe o interior do forno após cada utilização com uma solução de detergente diluído, mas deixe o forno de micro-ondas arrefecer antes de o limpar para evitar ferimentos.

    Razão: As partículas de comida ou salpicos de gordura agarram-se às paredes do forno e podem causar danos na pintura e reduzir a eficácia do forno.

12. Um som semelhante a “clique” pode ser ouvido durante o funcionamento, especialmente no modo de descongelamento.
    Razão: Quando a saída de potência eléctrica se altera, pode-se ouvir esse som. Isso é normal.

PT

Precauções de Segurança (continuação)

13. Se o forno micro-ondas estivera funcionar em vazio, a a corrente é automaticamente cortada como medida de segurança. Após um tempo de repouso de cerca de 30 min, pode utilizar normalmente o forno.

- Não se preocupe se o forno continuar a funcionar após terminar a cozedura.

Razão: Este produto foi desenvolvido para ventilar durante alguns minutos, sem estar a funcionar no modo de forno micro-ondas (FMO), para arrefecer as peças electrónicas interiores quando o botão de paragem é premido ou a porta é aberta no final da cozedura, no caso do funcionamento no modo cozedura (FMO, GRELHADOR, TRANSM. CALOR, FMO+GRELHADOR, FMO+ TRANSM. CALOR). Quando a cozedura termina, o forno apita e a indicação "0" pisca quatro vezes. O forno apita depois cerca de uma vez por minuto.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Durante a cozedura, deve olhar de vez em quando para dentro do forno sempre que a comida está a ser aquecida ou cozinhada em recipientes descartáveis de plástico ou papel ou de outro material combustível.

AVISO:

Não utilize o forno se a porta ou os fechos da porta estiverem danificados. O forno deverá ser reparado por um técnico competente.

AVISO:

É perigoso para qualquer pessoa tentar reparar o forno, excepto se for um técnico competente, ou executar qualquer operação que envolva retirar a estrutura que protege contra a exposição à energia de micro-ondas.

AVISO:

Líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados pois podem explodir.

AVISO:

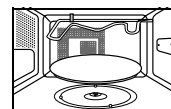
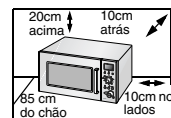
Esteja sempre presente quando uma criança for utilizar o forno e apenas a deixe fazê-lo após lhe terem sido dadas as instruções adequadas, de forma a que possa utilizar o forno de forma segura e perceba os perigos de uma má utilização.

AVISO:

A estrutura e a porta do forno aquecem durante os modos de cozedura em transmissão de calor e combinada.

☛ NÃO utilize o micro-ondas sem o acoplador, anel de roletes e prato giratório.

Instalar o Forno Micro-ondas

Este forno micro-ondas pode ser colocado sobre quase todas as superfícies (bancadas ou prateleiras, carrinhos móveis e mesas).

1. Quando instalar o forno, certifique-se de que há ventilação adequada para o forno, deixando pelo menos 10 cm de espaço atrás e dos lados , 20 cm de espaço por cima e 85 cm em relação ao chão.
2. Retire todos os materiais de embalagem de dentro do forno.
   Instale o anel de roletes e o prato giratório.
   Verifique se o prato giratório roda livremente.
3. Este forno micro-ondas tem de ser colocado de forma a que a ficha fique acessível.

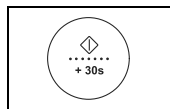
☛ **Nunca** bloqueie as aberturas de ventilação de ar, pois o forno pode sobreaquecer e desligar-se automaticamente, permanecendo inoperável até ter arrefecido suficientemente.

☛ Para sua segurança, ligue a ficha a uma tomada de CA com terra, de 50 Hz e 230 Volts de 3 pinos. Se o cabo de alimentação deste aparelho estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou pelo representante de assistência ou uma pessoa com habilitações equiparadas, para evitar riscos.

☛ **Não** instale o micro-ondas em locais húmidos ou quentes, como perto de um forno tradicional ou de um aquecedor. As especificações da corrente de alimentação devem ser respeitadas e qualquer cabo de extensão utilizado deve estar de acordo com a mesma norma do cabo de alimentação fornecido com o forno. Limpe o interior e o vedante da porta com um pano húmido antes de utilizar o seu forno micro-ondas pela primeira vez.

Seleccionar o Idioma do Visor

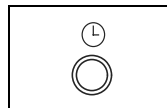
A primeira vez que ligar o cabo de alimentação na tomada, ou após uma falha de corrente, o visor mostra a indicação"SELECT YOUR LANGUAGE". Nesta altura pode seleccionar um idioma para o visor. Pode escolher entre Inglês, Francês, Alemão, Espanhol, Italiano, Holandês e Russo.

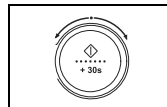
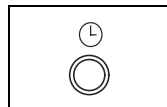
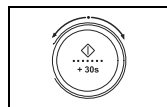
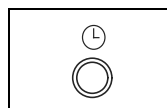
1. Prima o botão de **Idioma** imediatamente após ligar o seu micro-ondas à corrente, ou imediatamente após uma falha de corrente.
   Resultado: Se continuar a premir o botão de Idioma, as definições correrão na seguinte ordem: INGLÊS(LBS), INGLÊS(KG), FRANCÊS, ALEMÂO, ESPANHOL, ITALIANO, HOLANDÊS, RUSSO.

2. Quando tiver seleccionado um idioma para o visor, prima o botão **Iniciar**(◇) para terminar este procedimento.

Acertar o Relógio

O seu micro-ondas tem um relógio incorporado. As horas podem ser apresentadas no formato de 24 horas ou de 12 horas. Tem de acertar o relógio:

- ***Quando instala o micro-ondas novo pela primeira vez***
- ***Após uma quebra de corrente***

✉ Não se esqueça de acertar o relógio quando muda para as horas de Verão e de Inverno.

1.

Para ver as horas no...	**Prima o botão Relógio(🕒) ...**
formato de 12 horas	uma vez
formato de 24 horas	duas vezes

2. Rode o **botão rotativo** para acertar as horas.

3. Prima o botão de **Relógio**(🕒) .

4. Rode o **botão rotativo** para acertar os minutos.

5. Quando as horas estiverem certas, prima o botão de **Relógio** (🕒) para iniciar o relógio.
   Resultado: As horas são apresentadas sempre que não estiver a usar o forno micro-ondas.

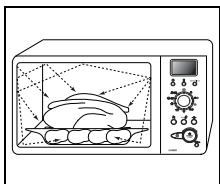
PT

Como Funciona um Forno Micro-ondas

As micro-ondas são ondas electromagnéticas de frequência elevada; a energia libertada permite cozinhar ou aquecer os alimentos sem alteração da forma ou da cor.

Pode utilizar o forno micro-ondas para:

- ***Descongelar***
- ***Reaquecer***
- ***Cozinhar***

Princípios de Cozedura

1. As micro-ondas geradas pelo magnetrão são distribuídas uniformemente à medida que os alimentos rodam no prato giratório. Deste modo, os alimentos são cozinhados de forma homogénea.
2. As micro-ondas são absorvidas pela comida até uma profundidade de cerca de 2,5 cm. A cozedura então continua à medida que o calor se distribui dentro do alimento.
3. Os tempos de cozedura variam de acordo coom o recipiente utilizado e as propriedades dos alimentos:
   - Quantidade e densidade
   - Teor de água
   - Temperatura inicial (refrigerados ou não)

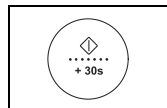
☛ Dado que o centro do alimento é cozinhado por dissipação de calor, a cozedura continua mesmo após ter tirado a comida do forno. Os tempos de repouso especificados nas receitas e neste livro devem assim ser respeitados para assegurar:

- Uma cozedura homogénea do alimento mesmo até ao centro
- A mesma temperatura em todo o alimento

Verificar se o Forno Funciona Correctamente

Os seguintes procedimentos simples permitem-lhe verificar se o forno funciona correctamente em todas as alturas. Se tiver dúvidas, consulte a secção entitulada "O Que Fazer em Caso de Dúvidas ou Problemas" na página 9.

✉ O forno deve estar ligado a uma tomada apropriada. O prato giratório deve estar colocado no forno. Se for utilizado um nível de potência diferente do máximo (100% - 900 W, a água demora mais tempo até ferver.

Abra a porta do forno, puxando pela pega no lado direito da porta. Coloque um copo com água no prato giratório. Feche a porta.

1. Prima o botão **Iniciar** (◇) e defina o tempo para 4 ou 5 minutos, premindo o botão **Iniciar** (◇) o número necessário de vezes.
   Resultado: O forno aquece a água durante 4 a 5 minutos. A água deve ficar então a ferver.

O Que Fazer em Caso de Dúvidas ou Problemas

Familiarizar-se com o seu electrodoméstico novo leva sempre algum tempo. Se tiver algum dos problemas indicados de seguida, tente as soluções apresentadas. Podem poupar-lhe ao tempo e aborrecimento de um pedido de assistência técnica desnecessário.

- ◆ As seguinte ocorrências são normais.
  - Condensação no interior do forno
  - Corrente de ar em volta da porta e revestimento exterior
  - Reflecção de luz em volta da porta e orifícios de ventilação
- ◆ Os alimentos não são cozinhadosl
  - Definiu correctamente o tempo e premiu o botão **Iniciar** (◇) ?
  - A porta está fechada?
  - Sobrecarregou o circuito eléctrico e queimou um fusível ou disparou um disjuntor.
- ◆ Os alimentos estão demasiado cozinhados ou pouco cozinhados
  - Foi definido o tempo de cozedura adequado para este tipo de alimento?
  - Foi escolhido o nível de potência apropriado?
- ◆ Ocorrem faíscas e ouven-se estalos dento do forno (arco)
  - Utilizou um prato com decorações em metal?
  - Deixou um garfo ou qualquer outro utensílio de metal dentro do forno?
  - O papel de alumínio está demasiado perto das paredes interiores?
- ◆ O forno provoca interferências com rádios ou televisões
  - Pode ocorrer uma ligeira interferência em televisões ou rádios quando o forno está a funcionar. Isto é normal.
    - * Solução: Instale o forno longe de televisões, rádios e antenas.
  - Se for detectada uma interferência pelo microprocessador do forno, o visor pode ser reiniciado.
    - * Solução: Desligue o cabo de alimentação e volte a ligá-lo. Acerte as horas.
- ◆ É assinalada a mensagem “E3"
  - A mensagem "E3" é activada automaticamente antes de ocorrer um sobreaquecimento do forno micro-ondas. Se a mensagem "E3" for activada, então prima o botão " ⊽ " para utilizar o modo de inicialização.

Se as indicações acima não lhe permitirem resolver o problema, contacte o Centro de Assistência Técnica da Samsung.

Tenha consigo a informação seguinte;

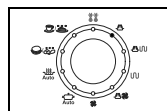
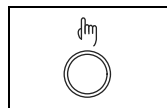
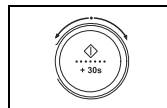
- ***Os números de série e de modelo, impressos normalmente na parte de trás do forno***
- ***Os detalhes da garantia***
- ***Uma descrição clara do problema***

Contacte o seu revendedor SAMSUNG ou o serviço pós-venda.

Cozinhar/Reaquecer

O procedimento seguinte explica como cozinhar ou reaquecer alimentos.

☛ Verifique SEMPRE as definições de cozedura antes de deixar o forno sem vigilância.

Abra a porta. Coloque os alimentos no centro de prato giratório. Feche a porta. Nunca ligue o micro-ondas vazio.

1. Rode o the **botão rotativo de Controlo de Cozedura** para o simbolo **Micro-ondas** ( ) .
   Resultado:São apresentadas as indicações seguintes:
   (cozedura de uma só fase)
   (modo micro-ondas)

2. Seleccione o nível de potência apropriado, premindo novamente o botão **Seleccionar** ( ), até a ser visualizado o nível de potência correspondente. Consulte a tabela de níveis de potência para mais detalhes..
3. Defina o tempo de cozedura, rodando **o botão rotativo**.
   - Exemplo: Para um tempo de cozedura de 3 minutos e 30 segundos, rode o botão rotativo par a direita para definir 3:30.

   Resultado:É apresentado o tempo de cozedura.
4. Prima o botão **Iniciar** (◇) .
   Resultado:A luz do forno acende-se e o prato giratório começa a rodar. A cozedura tem início e quando terminar:
   - ◆ Quando a cozedura terminar,o forno apita e a indicação “0” pisca 4 vezes. O forno então apita cerca deuma vez por minuto.

✉ Se desejar saber o Nível de Potência actual do interior do forno, prima o botão **Seleccionar** ( ) uma vez. Se desejar alterar o nível de potência durante a cozedura, prima o botão **Seleccionar** ( ) duas ou mais vezes para selecionar o nível de potência desejado.

✉ Se desejar aquecer um prato durante um curto período à potência máxima (900W), pode premir simplesmente o botão **Iniciar** (◇) uma vez para cada 30 segundos de tempo de cozedura. O forno começa a funcionar de imediato.

PT

Níveis de Potência e Variações de Tempo

A função de nível de potência permite-lhe adaptar a quantidade de energia dissipada e consequentemente o tempo necessário para cozinhar ou reaquecer a comida, de acordo com o seu tipo e quantidade. Pode escolher entre seis níveis de potência.

Níveis de Potência	Percentagem	Saída
ELEVADO	100%	900W
MÉDIO ELEVADO	67%	600W
MÉDIO	50%	450W
MÉDIO BAIXO	33%	300W
DESCONGELAR	20%	180W
BAIXO	11%	100W

Os tempos de cozedura indicados em receitas e neste livro correspondem ao nível de potência específico indicado.

Se seleccionar...	O tempo de cozedura deve ser...
Níveis de Potência Elevados	Menor
Níveis de Potência Baixos	Maior

Parar a Cozedura

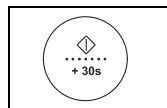
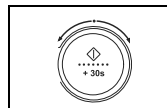
Pode parar a cozedura em qualquer altura para que possa:

- ***Verificar os alimentos***
- ***Voltar os alimentos ou mexê-los***
- ***Deixar repousar***

Para parar a cozedura...	Faça o seguinte...
Temporariamente	Abra a porta. Resultado: A cozedura pára. Para retomar a cozedura, feche a porta de novo e prima o botão **Iniciar**(⟐).
Completamente	Prima o botão de **Parar**(⊽). Resultado: A cozedura pára. Se desejar cancelar as definições de cozedura, prima novamente o botão de **Parar** (⊽).

Ajustar o Tempo de Cozedura

Tal como com os cozinhados tradicionais, poderá descobrir que, dependendo das características dos alimentos ou dos seus gostos, terá de ajustar ligeiramente os tempos de cozedura . Pode:

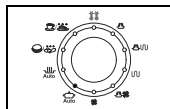
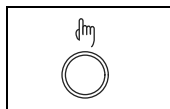
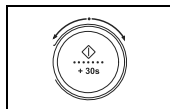
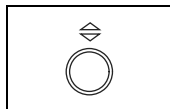
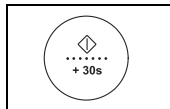
- ***Verificar em qualquer altura como a cozedura está a progredir, abrindo simplesmente a porta***
- ***Aumente ou diminua o tempo de cozedura remanescente***

1. Para aumentar o tempo de cozedura dos alimentos, prima o botão **Iniciar**(⟐) uma vez para cada 30 segundos que desejar acrecentar.
   - Exemplo: Para acrescentar 3 minutos, prima o botão **Iniciar**(⟐) seis vezes.

2. Durante a cozedura, para aumentar ou diminuir o tempo de cozedura dos alimentos, rode o **botão rotativo** para a direita ou esquerda.

Utilizar a Função de the Auto Cozedura

A função de Auto Cozedura( ) tem 4 tempos de cozedura pré-programados. Não precisa de definir os tempos de cozedura ou o nível de potência.

Pode ajustar o tamanho da porção rodando o botão rotativo.

☛ Use apenas recipientes própriios para micro-ondas.

Abra a porta. Coloque os alimentos no centro do prato giratório. Feche a porta.

1. Rode o **Botão de Controlo de Cozedura** para o simbolo de **Auto Cozedura**( ) .

2. Seleccione o tipo de alimentos que está a cozinhar , premindo o botão **Seleccionar** ( ) . Consulte a tabela na página seguinte para uma descrição das várias definições de pré-programação.

3. Seleccione o tamanho da porção rodando o **botão rotativo**.

4. Aumente ou diminua o tempo de cozedura, se necessário, premindo os botões **Mais/Menos** ( ), respectivamente.

5. Prima o botão **Iniciar** ( ) .
   Resultado: Os alimentos são cozinhados de acordo com as definições de pré-programação seleccionadas.
   - ◆ Quando terminar a cozedura, o forno apita e a indicação “0” pisca quatro vezes. O forno depois apita uma vez por minuto.

A tabela seguinte apresenta vários Programas de Auto Cozedura, quantidades, tempos de repouso e recomendações apropriadas. Os Programas 1 e 2 funcionam apenas com energia de micro-ondas. O Programa 5 funciona com uma combinação de micro-ondas e transmissão de calor.

Os Programas 3 e 4 funcionam com uma combinação de micro-ondas e grelhador.

Cod.	Alimento	Porção	Tempo de repouso	Recomendações
1	Legumes Frescos	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	3 min.	Pese os legumes depois de os lavar, limpar e cortar em bocados iguais. Coloque-os numa taça de vidro com tampa. Junte 30 ml (2 colheres de sopa) de água para porções de 200-250 g, 45 ml (3 colheres de sopa) para 300-450 g e 60-75 ml (4-5 colheres de sopa) para 500-750 g. Mexa após cozinhar. Quando cozinhar quantidades maiores, mexa uma vez durante a cozedura.
2	Batatas sem Pele	300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	3 min.	Pese as batatas depois de as descascar, lavar e cortar em pedaços iguais. Coloque-as numa taça de vidro com tampa. Junte 45 ml (3 colheres de sopa) de água para porções de 300-450g, e 60ml (4 colheres de sopa) para porções de 500-750 g.
3	Peixe Assado	200-300 g (1 un.) 400-500 g (1-2 un.) 600-700 g (2 un.) 800-900 g (2-3 un.)	3 min.	Esfregue a pele do peixe com azeite, ervas e especiarias. Coloque os peixes lado a lado, com a cabeça para o rabo, na grelha. Volte-os assim que ouvir um sinal sonoro.

PT

Utilizar a Função de Auto Cozedura (continuação)

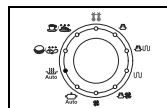
4	Pedaços de Frango	200-300 g (1 un.) 400-500 g (2 un.) 600-700 g (3 un.) 800-900 g (3-4 un.)	3min.	Esfregue os pedaços de frango com azeite e especiarias e depois com pimenta, sal e pimentão. Coloque-os num circulo na grelha superior com o lado com pele para baixo. Volte-os assim que ouvir um sinal sonoro.
5	Vitela/ Borrego Assado	900-1000 g 1200-1300 g 1400-1500 g	10-15 min.	Esfregue a vitela/borrego com azeite e especiarias (apenas pimenta, o sal deve ser adicionado depois assar). Coloque na grelha inferior com o lado da gordura para baixo. Volte assim que ouvir um sinal sonoro. Após assar e durante o tempo de repouso deve ser envolvida em papel de alumínio.

Utilizar a Função de Auto Reaquecimento

A Função de Auto Reaquecimento( ) apresenta quatro tempos de cozedura pré-programados. Pode não precisar de definir os tempos de cozedura ou nível de potência.

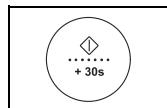
Pode ajustar o tamanho da porção, rodando o botão rotativo .

☛ Utilize apenas recipientes próprios para micro-ondas.

Abra a porta. Coloque os alimentos no centro do prato rotativo. Feche a porta.

1. Rode o **Botão de Controlo de Cozedura** para o simbolo de **Auto Reaquecimento** ( ) .

2. Seleccione o tipo de alimentos que está a cozinhar premindo o botão **Seleccionar** ( ) . Consulte a tabela da página seguinte para uma descrição das várias definições pré-programadas.

3. Seleccione o tamanho da porção, rodando o **botão rotativo**.

4. Aumente ou diminua o tempo de cozedura, se necessário, premindo os botões **Mais/Menos** ( ) respectivamente.

5. Prima o botão **Iniciar** ( ) .
   Resultado: Os alimentos são cozinhados de acordo com as definições pré-programadas seleccionadas.
   - ◆ Quando a cozedura tiver terminado, o forno apita e a indicação “0” pisca quatro vezes. O forno apita depois cerca de uma vez por minuto.

Utilizar a Função de Auto Reaquecimento (continuação)

A tabela seguinte apresenta os vários Programas de Auto Reaquecimento, quantidades, tempos de repouso e recomendações apropriadas. Os Programas 1 e 2 funcionam apenas com energia de micro-ondas. Os Programas 3 e 4 funcionam com uma combinação de micro-ondas e transmissão de calor.

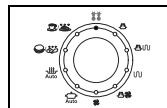
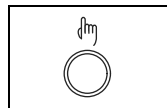
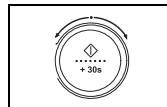
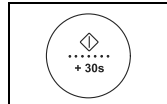
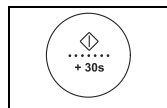
Cod.	Alimento	Porção	Tempo de Repouso	Recomendações
1	Comida pré-cozinhada (refrigerada)	300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g	3min.	Coloque a comida num prato de louça e cubra com película para micro-ondas. Este programa é adequado para refeições de 3 componentes (p.ex. carne com molho, vegetais e acompanhamento do tipo batatas, arroz ou massa).
2	Sopa/molho (refrigerado)	200 - 250 ml 300 - 350 ml 400 - 450 ml 500 - 550 ml 600 - 650 ml 700 - 750 ml	2 - 3min.	Deite num prato de sopa ou taça de louça e cubra durante o aquecimento e repouso. Mexa com cuidado antes e durante o tempo de repouso.
3	Pizza Congelada	300-400 g 450-550 g 600-700 g	-	Coloque uma pizza congelada (-18°C) na grelha inferior, coloque duas pizzas congeladas nas grelhas superior e inferior.
4	Pãezinhos Congelados	100-150 g (2 un.) 200-250 g (4 un.) 300-350 g (6 un.) 400-450 g (8 un.)	3 - 5min.	Coloque 2 a 6 pãezinhos congelados (-18°C) em círculo na grelha inferior. Coloque do mesmo modo 8 pãezinhos congelados nas grelhas superior e inferior. Este programa é adequado para pequenos produtos de padaria congelados, tais como pãezinhos, pães tipo ciabatta e baguetes pequenas.

Utilizar a Função de Auto Descongelamento

PT

A função de Auto Descongelamento( ) permite-lhe descongelar bifes/costoletas/carne picada/frango aos pedaços, carne com osso, frango, peixe, pão e bolos. O tempo de descongelação e o nível de potência são definidos automaticamente. Seleccione simplesmente o programa e o peso.

☛ Utilize apenas recipientes próprios para micro-ondas.

Abra a porta. Coloque os alimentos congelados no centro do prato giratório. Feche a porta.

1. Rode o **Botão de Controlo de Cozedura** para o simbolo de **Auto Descongelamento** ( ) .

2. Seleccione o tipo de alimentos que vai cozinhar premindo o botão **Seleccionar** ( ). Consulte a tabela na página seguinte para uma descrição das várias definições pré-programadas.

3. Seleccione o peso dos alimentos rodando o **botão rotativo**.

4. Prima o botão **Iniciar** ( ).
   Resultado:
   - ◆ Inicia-se o descongelar.
   - ◆ O forno apita a meio da descongelação para o lembrar de voltar os alimentos.

5. Prima o botão **Iniciar** ( ) de novo para terminar o descongelar.
   Resultado: Quando a cozedura terminar, o forno apita e a indicação "0" pisca quatro vezes. O forno apita depois cerca de uma vez por minuto.

☛ Também pode descongelar alimentos manualmente. Para o fazer, seleccione a função cozinhar/reaquecer do micro-ondas com um nível de potência de 180 W. Consulte a secção entitulada "Cozinhar/Reaquecer" na página 9 para mais detalhes.

PT

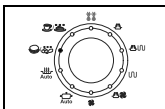
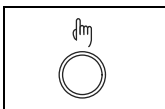
Utilizar a Função de Auto Descongelamento *(continuação)*

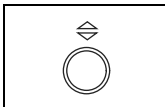
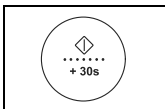
A tabela seguinte apresenta os vários Programas de Auto Reaquecimento, quantidades, tempos de repouso e recomendações apropriadas. Retire todos os materiais de embalagem antes de descongelar. Coloque a carne, as aves e o peixe num prato de louça.

Cod.	Alimento	Porção	Tempo de Repouso	Recomendações
1	Carne	200-2000g	20-60 min.	Proteja os extremos com folha de alumínio. Volte a carne quando o forno apitar. Este programa é adequado para vitela, borrego, porco, bifes, costoletas e carne picada.
2	Aves	200-2000g	20-60 min.	Proteja as pernas e pontas das asas com folha de alumínio. Volte as aves quando o forno apitar. Este programa é adequado para frangos inteiros bem como em bocados.
3	Peixe	200-2000g	20-50 min.	Proteja a cauda do peixe inteiro com folha de alumínio. Volte o peixe quando o forno apitar. Este programa é adequado para peixes inteiros, bem como para filetes.
4	Pão/ Bolos	125-1000g	5-30 min.	Coloque o pão ou o bolo num pedaço de papel de cozinha e volte-o assim que o forno apitar (o forno continua a funcionar e só pára quando abre a porta). Este programa é adequado para todos os tipos de pão, cortado ou inteiro, bem como para pãezinhos e baguetes. Coloque os pãezinhos em círculo. Este programa é adequado para todos os tipos de bolos fermentados, biscoitos, cheesecake e bolos folhados. Não é adequado para bolachas ou bolos de massa quebrada, fruta e bolos de creme ou com cobertura de chocolate.
5	Fruta	100-600g	5-10 min.	Espalhe as frutas de forma homogénea num prato raso de vidro ou louça. Este programa é adequado para todos os tipos de fruta.

Utilizar a Função Júnior/Refeições Rápidas

A função Júnior/Refeições Rápidas ( ) tem seis tempos de cozedura pré-programados, não sendo preciso definir o tempo de cozedura ou nível de potência. Pode ajustar o número de porções, rodando o botão rotativo.

Coloque primeiro os alimentos no centro do prato rotativo e feche a porta.

1. Rode o **Botão de Controlo de Cozedura** para o símbolo de **Júnior/Refeições Rápidas** ( ) .

2. Seleccione o tipo de alimentos que vai cozinhar premindo o botão **Seleccionar** ( ). Consulte a tabela na página seguinte para uma descrição das várias definições pré-programadas.

3. Seleccione o tamanho da porção, rodando o **botão rotativo**.

4. Aumente ou diminua, se necessário, o tempo de cozedura, premindo os botões **Mais/Menos** ( ) respectivamente.

5. Prima o botão **Iniciar** ( ) .
   Resultado: O alimento é cozinhado de acordo aom a definição pré-programada seleccionada.
   - Quando a cozedura tiver terminado, o forno apita e a indicação "0" pisca quatro vezes. O forno apita depois cerca de uma vez por minuto.

Utilizar a Função Júnior/Refeições Rápidas (continuação)

A tabela a seguir apresenta os programas automáticos para tipos de comidas e refeições rápidas ao gosto das crianças e para aperitivos inovadores. Contém as quantidades, tempos de repouso e recomendações apropriadas.

Os Programas 1, 2, 5 e 6 funcionam apenas com energia de micro-ondas. O Programa 3 funciona com uma combinação de micro-ondas e grelhador. O Programa 4 funciona com uma combinação de micro-ondas e transmissão de calor.

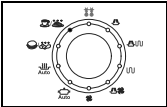
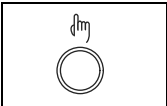
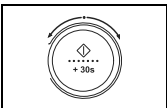
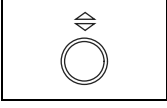
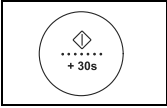
Cod.	Alimento	Porções	Tempo de Repouso	Recomendações
1	Hamburger (refrigerado)	150 g (1un.) 300 g (2 un.)	1-2 min	Coloque o hamburger (pão com uma fatia de carne) ou cheeseburger sobre papel de cozinha. Coloque um hamburger no centro do prato giratório ou coloque dois hamburgers um ao lado do outro no prato giratório. Depois de reaquecer, decore com alface, rodelas de tomate, e tempere com azeite, vinagre e especiarias.
2	Mini Ravioli (refrigerado)	200-250 g 300-350 g	3 min	Coloque os mini ravioli refrigerados e pré-preparados num prato de plástico próprio para micro-ondas, no centro do prato giratório. Perfure a película de plástico da refeição pré-cozinhada ou utilize película para micro-ondas para cobrir. Mexa cuidadosamente antes e depois do tempo de reouso. Este programa é adequado para ravioli e para massas com molho.
3	Asas de Frango Congeladas	200-250 g 300-350 g 400-450 g	2 min	Coloque as asas ou coxas congeladas de frango (pré-cozinhadas e temperadas) na grelha de metal com o lado da pele para baixo. Coloque-as em círculo e deixe o meio livre. Volte-as quando o forno apitar.
4	Mini Pizza Congelada	150 g (4-6 un.) 250 g (7-9p un.)	-	Coloque as mini pizzas ou mini quiches congeladas distribuídas pelas grelhas.
5	Pipocas	100 g	-	Utilize milho especial para pipocas para preparação em forno de micro-ondas. Siga as instruções do fabricante e coloque o saco no centro do prato giratório. Durante este programa, o milho rebenta e o saco aumenta de volume. Tenha cuidado quando retirar e abrir o saco quente.
6	Nachos	125 g	-	Coloque os nachos (bocadinhos de tortilha) num prato de louça raso. Coloque 50g de queijo cheddar para gratinar e especiarias em cima. Coloque no prato giratório.

PT

Utilizar a Função de Cafetaria

Com a função de Cafateria( ), o tempo de cozedura é automaticamente definido.

Pode ajustar o número de porções, rodando o botão rotativo.

Primeiro, coloque os alimentos no centro do prato giratório e feche a porta.

1. Rode o **Botão de Controlo de Cozedura** para o simbolo **Cafeteria** ( ).

2. Seleccione o tipo de alimentos que está a cozinhar, premindo o botão **Seleccionar** ( ) . Consulte a tabela da página seguinte para uma descrição das várias definições pré-programadas.

3. Seleccione o tamanho da porção, rodando o **botão rotativo**.

4. Aumente ou diminua o tempo de cozedura, premindo se necessário os botões **Mais/Menos** ( ) respectivamente.

5. Prima o botão **Iniciar** ( ) .
   Resultado: Os alimentos são cozinhados de acordo com as definições pré-programadas seleccionadas.
   - ◆ Quando a cozedura tiver terminado, o forno apita e a indicação “0” pisca quatro vezes. O forno apita depois cerca de uma vez por minuto.

Definições de Cafetaria

A tabela seguinte apresenta os programas automáticos para reaquecimento de bebidas e descongelação e aquecimento de bolos congelados.

O Programa 1 usa apenas o modo de micro-ondas. O Programa 2 utilizam uma combinação de micro-ondas e modo de transmissão de calor.

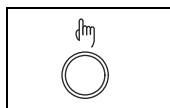
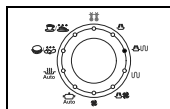
Botão	Alimento	Porções	Tempo de Repouso	Recomendações
1	Bebidas Café, leite, chá, água (temperatura ambiente)	150 ml (1 cháv.) 300 ml (2 chávs.) 450 ml (3 chávs.) 600 ml (4 chávs.)	1-2 mins	Deite o liquido apenas em chávenas de louça e reaqueça sem tapar. Coloque uma chávena no centro, 2 chávenas ao lado uma da outra e 3 ou 4 chávenas em círculo. Deixe repousar no forno micro-ondas. Mexa as bebidas antes e depois do tempo de repouso. Tenha cuidado quando retirar as chávenas (veja instruções de segurança para os líquidos).
2	Bolo Congelado	200-300 g 400-500 g 600-700 g 800-900 g 1000-1100 g 1200-1300 g	5-15 mins	Coloque o bolo congelado no meio da grelha ou, em alternativa, coloque fatias de bolo congelado na grelha inferior. Coloque a grelha no meio do prato giratório. Este programa não é adequado para bolos com recheios de creme ou coberturas de chocolate.

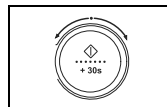
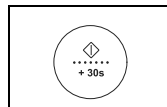
Apenas C108STT / C108STF / C109STT / C109STF

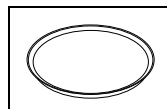
Normalmente, quando se cozinham alimentos apenas num forno micro-ondas, ou através do modo de micro-ondas nos fornos de grelhador/transmissão de calor, os alimentos à base de pastelaria ficam normalmente moles. O prato de Tostar da Samsung ajuda a manter os alimentos estaladiços

O prato de tostar pode também ser utilizado para bacon, ovos, salsichas, etc.

☛ Antes de utilizar o prato de tostar, aqueça-o previamente durante 3 a 5 minutos, seleccionando o modo combinado:
- Combinação de transmissão de calor (250°C) e micro-ondas (nível de potência de 600 W) ou
- Combinação de grelhador e micro-ondas (nível de potência de 600 W)
- Veja as página 22 e 23, respectivamente.

1. Aqueça previamente o prato de tostar, como descrito acima.
   - Use sempre luvas para forno pois o prato de tostar pode ficar bastante quente.
2. Pincele o prato com azeite se for cozinhar alimentos como bacon e ovos, de forma a dourar bem os alimentos.
3. Coloque os alimentos no prato de tostar.
   - Não coloque sobre o prato de tostar recipientes que não sejam resistentes ao calor (tijelas de plástico).
4. Coloque o prato de tostar no prato giratório no forno micro-ondas.
   - Nunca coloque o prato de tostar no forno micro-ondas sem o prato giratório.

5. Rode o **Botão de Controlo de Cozedura** para o simbolo **Combinado** ( ) .

6. Seleccione o nível de potência apropriado premindo o botão **Seleccionar** ( ).

7. Defina o tempo de cozedura, rodando o **botão rotativo** até o tempo de cozedura apropriado ser visualizado.

8. Prima o botão **Iniciar** (◈) .
   Resultado: Inicia-se a cozedura.
   ◆ Quando a cozedura tiver terminado, o forno apita e a indicação “0” pisca quatro vezes. O forno apita depois cerca de uma vez por minuto.

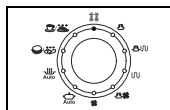
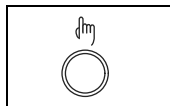
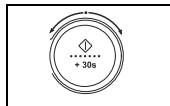
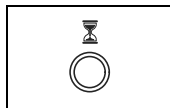
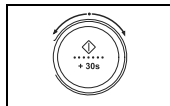
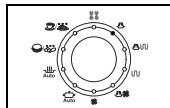
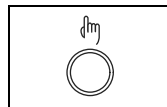
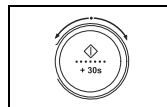
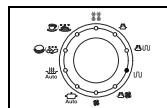
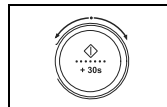
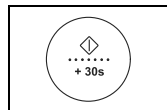
Como limpar o prato de tostar

A melhor forma de limpar o prato de tostar é lavá-lo com água quente e detergente e depois passar por água limpa. Não utilize escova ou esfregões duros para não danificar o revestimento do prato.

☛ Dado que o prato de tostar tem uma camada de *teflon*, pode ficar danificado se for utilizado incorrectamente.
- Nunca corte os alimentos no prato. Retire os alimentos do prato antes de os cortar.
- Volte os alimentos, de preferência com o auxílio de uma espátula de plástico ou madeira.

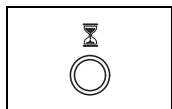
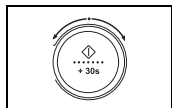
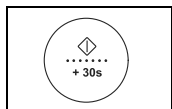
Cozedura Multi Fases

O forno micro-ondas pode ser programado para cozinhar alimentos até um máximo de três fases (os modos de Transmissão de Calor , Micro-ondas+Transmissão de Calor e Preaquecimento podem ser utilizados na cozedura Multi Fases). Exemplo: Deseja descongelar alimentos e cozinhá-los sem ter de configurar de novo o forno após cada etapa. Pode deste modo descongelar e cozinhar um frango de 1,8 kg em quatro etapas:

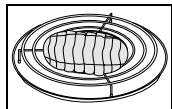
- ***Descongelar***
- ***Repousar durante 20 minutos***
- ***Cozinhar em micro-ondas durante 30 minutos***
- ***Grelhar durante 15 minutos***

☛ Descongelar e repousar devem ser as primeiras duas fases. A combinação e o grelhador podem apenas ser utilizados uma vez durante as duas fases restantes. No entanto o micro-ondas pode ser utilizado duas vezes (em diferentes níveis de potência).

1. Rode o **Botão de Controlo de Cozedura** para o simbolo de **Auto Descongelamento** ( ) .

2. Seleccione o tipo de alimentos que vai cozinhar premindo o botão **Seleccionar** ( ) .

3. Defina o peso, rodando o **botão rotativo** o número apropriado de vezes (1800 g no exemplo).

4. Prima o botão de **Suspender/Atrasar** ( ) .

5. Defina o tempo de repouso, rodando o **botão rotativo** o número apropriado de vezes (20 minutos no exemplo).

6. Rode o **Botão de Controlo de Cozedura** para o simbolo **Micro-ondas** ( ) .

7. Defina o nível de potência do micro-ondas, premindo o botão **Seleccionar** ( ) para seleccionar o Nível de Potência apropriado (450W no exemplo)

8. Defina o tempo de cozedura, rodando o **botão rotativo** (30 minutos no exemplo).

9. Rode o **Botão de Controlo de Cozedura** para o simbolo **Grelhador** ( ) .

10. Defina o tempo de cozedura, rodando o **botão rotativo** o número apropriado de vezes (15 minutos no exemplo).

11. Prima o botão **Iniciar** ( ) .
    Resultado:Inicia-se a cozedura:
    - ◆ Quando a cozedura tiver terminado, o forno apita e a indicação “0” pisca quatro vezes. O forno apita depois cerca de uma vez por minuto.

Definir o Tempo de Repouso

O Tempo de Espera pode ser utilizado para definir automaticamente um tempo de repouso (sem a cozedura de micro-ondas).

1. Prima o botão **Suspender/Atrasar** (⌛) .
   Resultado: A indicação seguinte é apresentada:
   ⌛ (Modo Manter/Atrasar)

2. Seleccione o tempo de repouso, rodando o **botão rotativo**.

3. Prima o botão **Iniciar** (◇) .
   Resultado: O forno apita quando o tempo de repouso termina.

Escolher os Acessórios

A o método de transmissão tradicional de calor não necessita de utensílios de cozinha especiais. Deve, no entanto, utilizar apenas os utensílios que utilizaria no seu forno normal.

Os recipientes próprios para o micro-ondas não são normalmente adequados para a cozedura por transmissão de calor; não utilize recipientes de plástico, pratos, copos ou guardanapos de papel, etc.

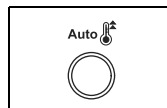
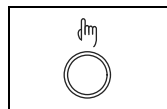
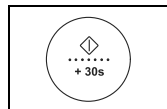
Se pretender seleccionar um modo de cozedura combinada (micro-ondas e grelhador ou transmissão de calor), utilize apenas recipientes próprios para micro-ondas e para forno. Recipientes ou utensílios metálicos podem danificar o forno.

☛ Para mais detalhes sobre utensílios apropriados para cozinhar, consulte o Guia de Cozinha na página 25.

Preaquecer o Forno

Para a cozedura por transmissão de calor, recomendamos que aqueça previamente o forno até à temperatura apropriada antes de colocar a comida no forno.

Quando o forno atinge a temperatura pretendida, e esta mantém-se durante aproximadamente 10 minutos, o forno desliga-se automaticamente.

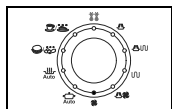
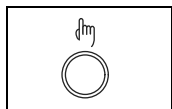
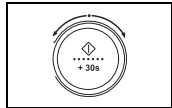
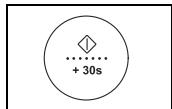
Verifique se a resistência está na posição correcta para o tipo de cozedura que pretende. Abra a porta e coloque o prato giratório.

1. Prima o botão de **PREAQUECIMENTO** (Auto) .
   Resultado: São visualizadas as indicações seguintes:
   250°C (temperatura)

2. Prima o botão **Seleccionar** (☝) mais uma vez para definir a temperatura.

3. Prima o botão **Iniciar** (◇) .
   Resultado: O forno é preaquecido à temperatura desejada.

PT

Cozinhar em Modo de Transmissão de Calor

O modo de transmissão de calor permite-lhe cozinhar de forma semelhante à de um forno tradicional. O modo micro-ondas não é utilizado. Pode definir a temperatura, do modo que pretender, num intervalo entre 40°C e 250°C em oito níveis predefinidos. O tempo máximo de cozedura é de 60 minutos.

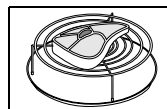
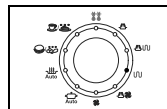
☛ Se desejar aquecer previamente o forno, veja a página 19.
- Utilize sempre luvas quando tocar nos recipientes no forno, dado que estes estarão bastante quentes.
- Pode obter melhores resultados de cozedura e tostagem, se usar a grelha inferior.

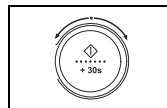
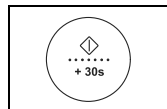
Verifique se a resistência está na posição horizontal e se o prato giratório está colocado. Abra a porta e coloque o recipiente no prato giratório.

1. Rode o **Botão de Controlo de Cozedura** para o simbolo **Transmissão de Calor** (❀) .
Resultado:São apresentadas as indicações seguintes:
❀ (modo de transmssão de calor)
250°C (temperatura)

2. Prima o botão **Seleccionar**(☝) uma ou mais vezes para definir a temperatura.

3. Defina o tempo de cozedura, rodando o **botão rotativo**.

4. Prima o botão **Iniciar** (◇) .
Resultado:Início da cozedura:
◆ Quando a cozedura tiver terminado, o forno apita e a indicação “0” pisca quatro vezes. O forno apita depois cerca de uma vez por minuto.

✉ Pode verificar a temperatura em qualquer altura, premindo o botão **Idioma**.

Grelhador

A função de grelhador, permite-lhe aquecer e tostar os alimentos rapidamente, sem utilizar micro-ondas.
- ***Utilize sempre luvas quando tocar nos recipientes no forno, dado que estes estarão bastante quentes.***
- ***Pode obter melhores resultados de cozedura e de grelhados, se usar a grelha superior.***

Verificar se a resistência está na posição horizontal e a grelha apropriada está em posição.

1. Abra a porta e coloque os alimentos na grelha.

2. Rode o **Botão de Controlo de Cozedura** para o simbolo de **Grelhador** (ꟺ).
Resultado:São apresentadas as seguintes indicações:
| (cozedura de fase única)
ꟺ (modo grelhador)

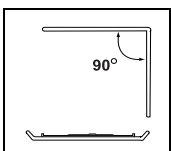
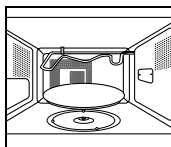
- Não pode definir a temperatura do grelhador.

3. Defina o tempo de grelhador, rodando o **botão rotativo**.
- O tempo máximo de grelhador é de 60 minutos.

4. Prima o botão **Iniciar** (◇) .
Resultado:Começa a grelhar:
◆ Quando a cozedura tiver terminado, o forno apita e a indicação “0” pisca quatro vezes. O forno apita depois cerca de uma vez por minuto.

Escolher a Posição da Resistência

A resistência é utilizada para grelhar. Só é apresentada uma posição e necessitamos informar aos nossos consumidores quando a resistência deve ser colocada na posição vertical.

A resistência é utilizada quando se cozinha alimentos por transmissão de calor, para grelhar ou assar no espeto. Pode ser colocado numa de duas posições:

- ***A posição horizontal para a cozedura por transmissão de calor e para grelhar***
- ***A posição vertical apenas para a função de assar no espeto (C108STB/C108STF/C109STB/C109STF)***

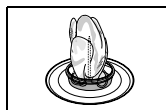
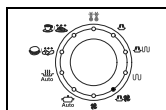
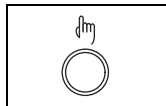
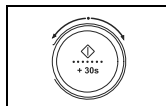
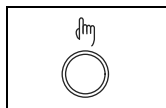
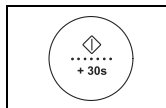
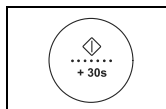
☛ Altere a posição da resistência apenas quando esta estiver fria e não aplique força excessiva quando a colocar na posição vertical.

Para colocar a resistência na...	**Então...**
Posição vertical (apenas para assar no espeto: C108STB/ C108STF/C109STB/ C109STF)	◆ Puxe a resistência para baixo ◆ Puxe-a na direcção da parte posterior do forno até estar paralela com a parede posterior
Posição horizontal (cozedura por transmissão de calor e grelhador)	◆ Puxe a resistência para si ◆ Puxe-a para cima até estar paralela com o tecto do forno

Assar no Espeto

Apenas C108STB / C108STF / C109STB / C109STF

O espeto de assar é útil para churrascos, dado que não tem de voltar a carne. Pode ser utilizado na cozedura combinada de micro-ondas e transmissão de calor.

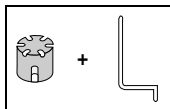
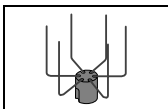
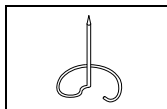
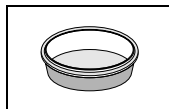
☛ Certifique-se de que o peso da carne é distribuído uniformemente pelo espeto e que o espeto gira livremente.

Utilize sempre luvas quando tocar nos recipientes no forno, dado que estes estarão bastante quentes.

1. Empurre o espeto de assar através do centro da carne.
Exemplo: Empurre o espeto entre o osso do esterno e o peito do frango.
Coloque o espeto no apoio e coloque o apoio numa taça de vidro e a taça de vidro sobre o prato giratório. Para ajudar a tostar a carne, pincele-a com óleo de cozinhar.

2. Rode o **Botão de Controlo de Cozedura** para o simbolo **Combi** ( ).

3. Defina a temperatura, premindo o botão **Seleccionar** ( ).

4. Defina o tempo de cozedura, rodando o **botão rotativo**.
- O tempo máximo de cozedura é de 60 minutos.

5. Seleccione o nível de potência apropriado, premindo o botão **Seleccionar** ( ).

6. Prima o botão **Iniciar** ( ).
Resultado: Inicia-se a cozedura e o espeto gira.
◆ Quando a cozedura tiver terminado, o forno apita e a indicação “0” pisca quatro vezes. O forno apita depois cerca de uma vez por minuto.

7. Quando a carne estiver completamente cozinhada, retire cuidadosamente o espeto, utilizando luvas para proteger as mãos.

Utilizar o Multi-Espeto Vertical

Apenas C108STB / C108STF / C109STB / C109STF

MULTI-ESPETO PARA ESPETADAS

Utilizando o multi-espeto com espetos para 6 espetadas, pode facilmente assar carne, aves, peixe, vegetais (cebolas, pimentos ou courgetes) e frutas cortadas aos pedaços.
Pode preparar os alimentos acima indicados com os espetos para espetadas ou utilizando ao modo de transmissão de calor.

Acoplador, Assador, Espeto,

Multi-Espeto

Espeto de Assar

Taça de Vidro

UTILIZAÇÃO DO MULTI-ESPETO COM ESPETOS PARA ESPETADAS

1. Para preparar espetadas com o multi-espeto, utilize os 6 espetos.
2. Coloque a mesma quantidade de alimento em cada espeto.
3. Coloque o espeto de assar na taça de vidro e encaixe o multi-espeto no espeto de assar.
4. Coloque a taça de vidro com o multi-espeto no centro do prato giratório.

✉ Certifique-se de que a resistência está na posição correcta na parede posterior do forno e não por cima, antes de começar a grelhar.

RETIRAR O MULTI-ESPETO DO FORNO APÓS GRELHAR

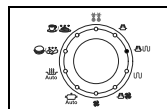
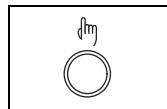
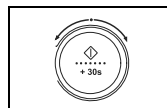
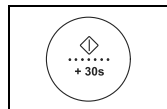
1. Utilize luvas para retirar a taça de vidro com o multi-espeto para fora do forno, porque ela estará bastante quente .
2. Retire o multi-espeto do apoio, utilizando também luvas.
3. Retire cuidadosamente os espetos e utilize um garfo para retirar pedaços de comida dos espetos.

✉ O multi-espeto não deve ser lavado na máquina de lavar louça. Lave-o à mão com água quente e detergente. Retire o multi-espeto vertical do forno após a utilização.

Combinar o Micro-ondas com o Grelhador

Pode também combinar a cozedura em micro-ondas com o grelhador, para cozinhar rapidamente e tostar ao mesmo tempo.

☛ Utilize SEMPRE utensílios próprios para micro-ondas e forno. Os Os pratos de louça ou vidro são o ideal pois permitem a penetração homogénea das micro-ondas nos alimentos.
Utilize SEMPRE luvas quando tocar nos recipientes no forno, dado que estes estarão bastante quentes.
Pode melhorar a cozedura e os grelhados se utilizar a grelha superior.

Abra a porta. Coloque a comida na grelha mais indicada para o tipo de alimentos a cozinhar. Coloque a grelha no prato giratório. Feche a porta.

1. Rode o **Botão de Controlo de Cozedura** para o simbolo **Combinado** (**MO+Grelhador**).
   Resultado:São apresentadas as indicações seguintes:
   | (cozedura de fase única)
   (micro-ondas & modo combinado de grelhar)

2. Seleccione o nível de potência apropriado, premindo o botão **Seleccionar** ( ) até o nível de potência correspondente ser visulalizado (300-600W).
   - Não pode definir a temperatura da grelha.

3. Defina o tempo de cozedura, rodando o **botão rotativo**.
   - O tempo máximo de cozedura é de 60 minutos.

4. Prima o botão **Iniciar** ( ).
   Resultado:
   - ◆ Inicia-se a cozedura combinada.
   - ◆ Quando a cozedura tiver terminado, o forno apita e a indicação “0” pisca quatro vezes. O forno apita depois cerca de uma vez por minuto.

Combinar as Micro-ondas e a Transmissão de Calor

A cozedura combinada utiliza a energia de micro-ondas e o aquecimento por transmissão de calor. Não é necessário preaquecimento, já que a energia de micro-ondas está disponível de imediato.

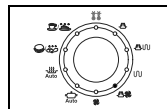
Podem ser cozinhados muitos alimentos no modo combinado, nomeadamente:

- *Carne e aves assadas*
- *Tartes e bolos*
- *Ovos e pratos de queijo*

☛ Utilize SEMPRE recipientes próprios para micro-ondas e forno. Os pratos de vidro ou louça são ideais, já que permitem que as micro-ondas penetrem homogeneamente nos alimentos.

Utilize SEMPRE luvas quando tocar nos recipientes no forno, dado que estes estarão bastante quentes.

Pode obter melhores resultados de cozedura e tostagem, se usar a grelha inferior.

Abra a porta . Coloque os alimentos no prato giratório ou na grelha inferior, a qual deve ser colocada sobre o prato giratório. Feche a porta. A resistência deve estar na posição horizontal.

1. Rode o **Botão de Controlo de Cozedura** para o simbolo **Combinado** (**MO+T.Calor**).
Resultado:São apresentadas as indicações seguintes:
(micro-ondas & modo combinado de transmissão de calor)
250°C (temperatura)

2. Seleccione a temperatura premindo o botão **Seleccionar** ( ).

3. Defina o tempo de cozedura, rodando o **botão rotativo**.
- O tempo máximo de cozedura é de 60 minutos.

4. Seleccione o nível apropriado de potência, premindo o botão **Seleccionar** ( ) até o nível de potência correspondente ser apresentado (100-600W).

5. Prima o botão **Iniciar** ( ) .
Resultado:
- ◆ Inicia-se a cozedura combinada.
- ◆ O forno é aquecido à temperadura pretendida e depois a cozedura por micro-ondas continua até o tempo de cozedura terminar.
- ◆ Quando a cozedura tiver terminado, o forno apita e a indicação “0” pisca quatro vezes. O forno apita depois cerca de uma vez por minuto.

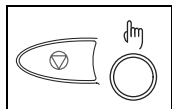
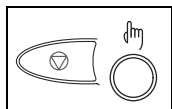
✉ Se desejar verificar a temperatura do forno, prima o botão **Idioma**.

PT

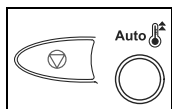
PT

Trancar o Forno Micro-ondas para Segurança

O micro-ondas está equipado com um programa especial de Segurança para Crianças, o qual permite "trancar" o forno para que crianças ou outras pessoas não familiarizadas com o forno não o possam fazer funcionar acidentalmente.

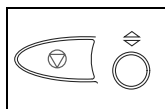
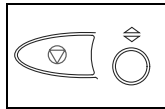
O forno pode ser trancado em qualquer altura.

1. Prima os botões **Parar** ( ) e **Seleccionar** ( ) ao mesmo tempo (cerca de um segundo).
   Resultado:
   - O forno fica trancado.
   - É apresentado o icone ( ).

2. Para destrancar o forno, prima os botões **Parar** ( ) e **Seleccionar** ( ) de novo ao mesmo tempo (cerca de um segundo).
   Resultado:
   - Deixa de ser apresentado o icone ( ).
   - O forno pode ser utilizado normalmente.

Velocidade de Passagem de Informações no Visor

Pode controlar a velocidade de passagem de informações no visor sempre que quiser.

1. Prima os botões **Parar** ( ) e **Preaquecimento** (Auto) ao mesmo tempo (cerca de um segundo).
   Resultado:Os números "11111" - "55555" são apresentados.
2. Seleccione a velocidade de velocidade de passagem de informações no visor apropriada.

"11111" significa uma baixa velocidade, e "55555" significa uma velocidade elevada.

Desligar o Aviso Sonoro

Pode desligar o aviso sonoro sempre que quiser.

1. Prima os botões de **Paragem** de Prato Giratório ( ) e **Mais/Menos** ( ) ao mesmo tempo (cerca de um segundo).
   Resultado:O forno não apita para indicar o final de uma função.
2. Para ligar de novo o aviso de sinal sonoro, prima os botões de **Parar** ( ) e **Mais/Menos** ( ) de novo, ao mesmo tempo (cerca de um segundo).
   Resultado:O forno funciona normalmente.

Função de detenção manual do prato giratório

O botão ligar/desligar( ) prato giratório permite utilizar recipientes grandes que ocupem completamente o forno, fazendo parar o prato giratório (apenas no modo de cozedura manual).

Os resultados são menos satisfatórios, porque os alimentos não são cozidos de forma tão uniforme. Recomendamos que volte manualmente o recipiente a meio do processo de cozedura.

Aviso! Se não existirem alimentos no forno, não utilize o prato giratório.

Motivo: Pode provocar um incêndio ou danificar a unidade.

1. Carregue no botão **Ligar/Desligar prato giratório** ( ).
   Resultado:O prato giratório não roda.

2. Para que o prato giratório volte a rodar, carregue novamente no botão **Ligar/Desligar prato giratório** ( ).
   Resultado:O prato giratório roda.

Não carregue no botão **Ligar/Desligar prato giratório**( ) durante o processo de cozedura. Cancele a fase de cozedura, antes de carregar no botão **Ligar/Desligar prato giratório**.

Guia de Utensílios de Cozinha

Para cozinhar alimentos no forno micro-ondas, as micro-ondas devem poder penetrar nos alimentos, sem serem reflectidas ou absorvidas pelo prato utilizado.

Os utensílios de cozinha devem assim ser escolhidos com cuidado. Se tiverem a indicação de serem próprios para micro-ondas, não precisa de se preocupar.

A tabela seguinte apresenta vários tipos de utensílios de cozinha e indica se e como devem ser utilizados num forno micro-ondas.

Recipientes	Próprios para Micro-ondas	Comentários
Folha de Aluminio	✓ ✗	Pode ser utilizada em pequenas quantidades para proteger certas áreas contra sobrecozedura. Pode ocorrer arco se a folha estiver demasiado perto da parede do forno ou se forem utilizadas demasiadas folhas.
Prato de tostar	✓	Não aqueça durante mais de 8 minutos.
Recipientes de porcelana e barro	✓	Recipientes de porcelana, cerâmica e barro vidrado são normalmente adequados, excepto quando decorados com um aplicações de metal.
Pratos descartáveis de cartão poliester	✓	Alguns alimentos congelados são embalados com este tipo de prato.
Embalagens de comida rápida		
• Recipientes em poliestireno	✓	Podem ser utilizados para aquecer alimentos.
• Sacos de papel ou embrulhos em papel de jornal	✗	O sobreaquecimento pode provocar o derretimento do poliestireno. Podem incendiar-se.
• Papel reciclado ou decorações demetal	✗	Pode causar um arco.
Recipientes de vidro		
• Pratos de ir ao forno	✓	Podem ser utilizados, excepto quando apresentam decorações de metal. Podem ser utilizados para aquecer alimentos ou liquidos.
• Vidro fino	✓	O vidro delicado pode quebrar ou rachar se aquecido subitamente.
• Jarros de vidro	✓	É necessário retirar a tampa. Adequado apenas para aquecimento.
Metal		
• Pratos	✗	Pode causar arco ou fogo.
• Atilhos de sacos de congelar	✗	
Papel		
• Pratos, copos, guardanapos e papel de cozinha	✓	Para tempos breves de cozedura e aquecimento. Também para absorver humidade em excesso.
• Papel reciclado	✗	Pode causar arco.
Plástico		
• Recipientes	✓	Particularmente se forem de termo-plástico resistente ao calor. Alguns outros tipos de plástico podem deformar ou descorar a elevadas temperaturas. Não utilize plástico de tipo Melamine.
• Película aderente	✓	Pode ser utilizada para reter a humidade. Não deve tocar nos alimentos. Tenha cuidado quando retirar a película já que se pode soltar vapor quente.
• Sacos de congelar	✓ ✗	Apenas se próprios para fervura ou resistentes ao forno. Não devem ser impermeáveis ao ar. Pique com um garfo se necessário.
Papel encerado ou à prova de gordura	✓	Pode ser utilizado para reter a humidade e prevenir salpicos.

✓ = seguro

✓✗ = seguro/não seguro

✗ = não seguro

PT

MICRO-ONDAS

A energia de micro-ondas penetra mesmo nos alimentos, atraída e absorvida pelo seu teor de água, gordura e açúcar.
As micro-ondas provocam o movimento rápido das moléculas dos alimentos. O movimento rápido destas moléculas cria fricção e o calor resultante cozinha os alimentos.

COZINHAR

Utensílios para cozinhar em micro-ondas:
Os utensílios devem permitir que a energia de micro-ondas passe através deles para uma máxima eficácia. As micro-ondas são reflectidas pelos metais, tais como o aço inoxidável, alumínio e cobre, mas podem penetrar através da cerâmica, vidro, porcelana e plástico, bem como papel e madeira. Por essa razão, os alimentos nunca devem ser cozinhados em recipientes de metal.

Alimentos adequados para a cozedura em micro-ondas:
Muitos tipos de alimentos são adequados para cozihar em micro-ondas, incluindo os vegetais frescos ou congelados, fruta, massas, arroz, leguminosas, feijão, peixe e carne. Molhos, cremes, sopas, pudins a vapor, conservas e geleias podem também ser cozinhados num forno micro-ondas. No geral, cozing~har num micro-ondas é o ideal para alimentos que seriam normalmente preparados num tacho. Derreter manteiga ou chocolate, por exemplo (veja o capítulo com conselhos, técnicas e informações).

Cobrir os alimentos durante a cozedura
Cobrir os alimentos durante a cozedura é muito importante, já que o vapor de água sobe e e contribui para o processo de cozedura. Os alimentos podem ser cobertos de diferentes formas: p.ex. com um prato de louça, tampa de plástico ou película aderente própria para micro-ondas.

Tempos de repouso
Após terminar a cozedura dos alimentos é importante existir um tempo de repouso para permitir que a temperatura se distribua uniformemente pelos alimentos.

Guia de Cozinha para vegetais congelados

Utilize uma taça adequada de pirex com tampa. Cozinhe tapado durante o tempo mínimo - veja tabela. Prossiga com a cozedura até obter o resultado pretendido. Mexa duas vezes durante a cozedura e uma vez após terminar. Depois junte sal, ervas aromáticas ou manteiga. Mantenha tapado durante o tempo de repouso.

Alimento	Porção	Potên-cia	Tempo (min.)	Tempo Repouso (min.)	Instruções
Espinafres	150g	600W	5-6	2-3	Junte 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.
Brócolos	300g	600W	8-9	2-3	Junte 30 ml (2 c.sopa.) água fria.
Ervilhas	300g	600W	7-8	2-3	Junte 15 ml (1 c.sopa.) água fria.
Feijão Verde	300g	600W	7½-8½	2-3	Junte 30 ml (2 c.sopa.) água fria.
Macedónia de vegetais (cenouras/ ervilhas/milho)	300g	600W	7-8	2-3	Junte 15 ml (1 c.sopa.) água fria.
Vegetais sortidos (ao estilo chinês)	300g	600W	7½-8½	2-3	Junte 15 ml (1 c.sopa.) água fria.

Guia de Cozinha para arroz e massas

Arroz: Utilize uma taça grande de pirex com tampa – o arroz duplica de volume durante a cozedura. Cozinhe tapado.
Após terminar o tempo de cozedura, mexa antes do tempo de repouso e junte sal ou ervas aromáticas e manteiga.
Nota: o arroz pode não absorver toda a água após ter terminado o tempo de cozedura.

Massa: Utilize uma taça grande de pirex. Junte água a ferver, uma pitada de sal e mexa bem. Cozinhe tapado.
Mexa de vez em quando durante e após a cozedura. Cubra durante o tempo de repouso e escorra bem depois.

Alimento	Porção	Potên-cia	Tempo (min.)	Tempo Repouso (min.)	Instruções
Arroz branco (pré-cozinhado)	250g 375g	900W	15-16 17½-18½	5	Junte 500 ml água fria. Junte 750 ml água fria.
Arroz Integral (pré-cozinhado)	250g 375g	900W	20-21 22-23	5	Junte 500 ml água fria.. Junte 750 ml água fria.
Arroz Misto (arroz + arroz selvagem)	250g	900W	16-17	5	Junte 500 ml água fria.
Milho misto (arroz + milho)	250g	900W	17-18	5	Junte 400 ml água fria.
Massa	250g	900W	10-11	5	Junte 1000 ml água quente.

Guia de Cozinha (continuação)

Guia de Cozinha para vegetais frescos

Utilize uma taça adequada de pirex com tampa. Junte 30-45 ml de água fria (2-3 c. sopa) para cada 250 g, excepto se for recomendada outra quantidade – veja a tabela. Cozinhe tapado durante o tempo mínimo – veja tabela. Continue a cozinhar para obter o resultado que preferir. Mexa uma vez durante e outra após a cozedura. Junte sal, ervas aromáticas ou manteiga no fim da cozedura. Cubra durante um tempo de repouso 3 minutos.

Conselho: Corte os vegetais frescos em pedaços uniformes. Quanto mais pequenos mais depressa cozerão.

Todos os vegetais frescos devem ser cozinhados utilizando a potência total do micro-ondas (900W).

Alimento	Porção	Tempo (min.)	Tempo Repouso (min.)	Instruções
Brócolos	250g 500g	4½-5 7-8	3	Prepare em raminhos iguais. Disponha os pés para o centro .
Coves de Bruxelas	250g	6-6½	3	Junte 60-75 ml (5-6 c.sopa) de água.
Cenouras	250g	4½-5	3	Corte as cenouras em rodelas iguais.
Couve-flor	250g 500g	5-5½ 7½-8½	3	Prepare em ramos iguais. Corte os ramos grandes ao meio. Disponha os pés para o centro.
Courgetes	250g	4-4½	3	Corte as courgetes em rodelas. Junte 30 ml (2 c.sopa) de água ou um pouco de manteiga. Cozinhe até ficar tenro.
Beringelas	250g	3½-4	3	Corte as beringelas em rodelas pequenas e salpique com 1 co-lher de sopa de sumo de limão.
Alho Porro	250g	4-4½	3	Corte o alho em fatias grossas.
Cogumelos	125g 250g	1½-2 2½-3	3	Prepare os cogumelos inteiros ou cortados em fatias. Não junte água. Salpique com sumo de limão. Tempere com sal e pi-menta. Escorra antes de servir.
Cebolas	250g	5-5½	3	Corte as cebolas em fatias ou metades. Junte apenas 15 ml (1 c.sopa.) de água.
Pimento	250g	4½-5	3	Corte os pimentos em fatias .
Batatas	250g 500g	4-5 7-8	3	Pese as batatas descascadas e corte-ao meio ou em quartos iguais.
Nabos	250g	5½-6	3	Corte os nabos em pequenos cubos.

REAQUECER

O forno micro-ondas reaquece os alimentos numa fracção do tempo que levam os fornos e os tachos convencionais.

Utilize os níveis de potência e tempos de reaquecimento das tabelas seguintes como guia. Os tempos na tabela consideram os líquidos à temperatura ambiente de cerca de +18 a +20°C ou alimentos refrigerados com a uma temperatura de cerca de +5 a +7°C.

Dispor e cobrir

Evite reaquecer pedaços grandes, como peças de carne - tendem a cozer demais e a secar antes do centro estar bem quente. Reaquecer peças pequenas será mais eficaz.

Níveis de potência e mexer

Alguns alimentos podem ser reaquecidos utilizando a potência de 900 W enquanto que outros devem ser reaquecidos utilizando as potências de 600 W, 450 W ou mesmo 300 W.

Verifique as tabelas para orientação.

Em geral, é melhor reaquecer os alimentos utilizando um nível de potência baixo, se os alimentos forem delicados, em grandes quantidades ou se tiverem tendência a aquecer rapidamente (carne picada, por exemplo).

Mexa bem ou volte os alimentos durante o reaquecimento para melhores resultados. Sempre que possível, mexa de novo antes de servir.

Tenha muito cuidado quando aquecer líquidos e alimentos para bebés. Para evitar a fervura dos líquidos e possíveis queimaduras, mexa antes, durante e depois de aquecer. Mantenha-os no micro-ondas durante o tempo de repouso. Recomendamos que coloque uma colher de plástico ou uma vareta de vidro dentro do líquido. Evite sobreaquecer (e consequentemente estragar) a comida. É preferível subestimar o tempo de cozedura e adicionar depois tempo extra de cozedura, se necessário.

Tempos de Aquecimento e Repouso

Quando reaquecer a comida pela primeira vez, é útil tomar nota do tempo utilizado para indicação futura.

Cerifique-se sempre de que os alimentos reaquecidos estão bem quentes e de modo uniforme. Deixe os alimentos repousarem por algum tempo após reaquecer, de modo a permitir a estabilização da temperatura. O tempo de repouso recomendado após reaquecer é de 2-4 minutos, excepto se for recomendado outro tempo na tabela.

Tenha bastante cuidado ao reaquecer líquidos e alimentos para bebé. Veja também o capítulo com as precauções de segurança.

REAQUECIMENTO DE LIQUIDOS

Deixe sempre um tempo de repouso de pelo menos 20 segundos após desligar o forno para permitir o estabilizar da temperatura. Mexa durante o aquecimento se necessário, e mexa SEMPRE após aquecer. Para prevenir a fervura e possíveis queimaduras, coloque um colher de plástico ou vareta de vidro dentro da bebida e mexa antes, durante e após o aquecimento.

PT

REAQUECER ALIMENTOS PARA BEBÉ

ALIMENTOS PARA BEBÉ:
Deite num prato de louça fundo. Cubra com uma tampa de plástico. Mexa bem após reaquecer! Deixe repousar durante 2-3 minutos antes de servir. Mexa de novo e verifique a temperatura. Servir a uma temperatura entre 30-40°C.

LEITE PARA BEBÉ:
Deite o leite num biberão de vidro esterilizado. Reaqueça destapado. Nunca aqueça um biberão com a tetina colocada, dado que a garrafa pode explodir se sobreaquecida. Agite bem antes do tempo de repouso e de novo antes de servir! Verifique sempre cuidadosametne a temperatura do leite ou alimentos antes de os dar ao bebé. Temperatura recomendada para servir: cerca de 37°C.

COMENTÁRIO:
Os aliementos para bebé têm de ser cuidadosamente verificados antes de servir para evitar queimaduras. Utilize os níveis de potência e os tempos da tabela seguinte como indicação para reaquecer.

Reaquecer os alimentos e o leite para o bebé

Utilize os níveis de potência os tempos da tabela como indicação para reaquecer.

Alimento	Porção	Potência	Tempo	Tempo de repouso (min)	Instruções
Alimentos para Bebé (vegetais + carne)	190g	600W	30seg.	2-3	Deite num prato fundo de louça. Cozinhe tapado. Mexa após a cozedura. RepousaDeixe repousar durante 2-3 minutos. Mexa bem e verifique cuidadosamente a temperatura antes de servir.
Papa para Bébé (farinha + leite + fruta)	190g	600W	20seg.	2-3	Deite para um prato fundo de louça. Cozinhe tapado. Mexa após a cozedura. Deixe repousar durante 2-3 minutos. Mexa bem e verifique cuidadosa-mente a temperatura antes de servir.
Leite para bebé	100ml 200ml	300W	30-40sgc. 1min. 10 seg. to 1min. 20seg.	2-3	Mexa ou agite bem e deite num biberão de vidro esterilizado. Coloque no centro do prato giratório. Aqueça destapado. Agite bem e deixe repousar pelo menos durante 2 minutos. Agite bem e verifique a temperatura cuidadosamente antes de servir.

Reaquecer Líquidos e Alimentos

Utilize os níveis de potência os tempos da tabela como indicação para reaquecer.

Alimentos	Porções	Potência	Tempo (min.)	Tempo Repouso (min.)	Instruções
Bebidas (café, chá e água)	150ml (1 chav.) 300ml (2 chav.) 450ml (3 chav.) 600ml (4 chav.)	900W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Deite em chávenas e aqueça destapado: 1 chávena no centro, 2 lado a lado, 3 em círculo. Mantenha no forno micro-ondas durante o tempo de espera e mexa bem.
Sopa (refrigerada)	250 g 350 g 450 g 550 g	900W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Deite num prato fundo ou taça de louça. Cubra com uma tampa de plástico. Mexa bem após reaquecer. Mexa de novo antes de servir.
Guisado (refrigerado)	350g	600W	4½-5½	2-3	Coloque o guisado num prato fundo de louça.Cubra com uma tampa de plástico. Mexa ocasionalmente du-rante o reaquecimento e de novo antes do tempo de repouso e de servir.
Massa c/ molho (refrigerada)	350g	600W	3½-4½	3	Coloque a massa (p.ex. esparguete ou massinhas) num prato raso de louça. Cubra com película para micro-ondas. Mexa antes de servir.
Massa recheada c/ molho (refrigerada)	350g	600W	4-5	3	Coloque a massa recheada (p. ex. ravioli, tortellini) num prato fundo de louça. Cubra com 1 tampa de plástico. Mexa ocasionalmente durante o reaquecimento e de novo antes do tempo de repouso e servir.
Refeição pronta (refrigerada)	350g 450g 550g	600W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Coloque a refeição pronta de 2-3 componentes refrigerados num prato de louça. Cubra com película de micro-ondas.
Fondue de Queijo pronto a servir (refrigerado)	400g	600W	6-7	1-2	Coloque o fondue de queijo pronto a servir numa taça de pirex com tampa. Mexa de vez em quando durante e após reaquecer. Mexa bem antes de servir.

DESCONGELAR

As micro-ondas são uma excelente forma de descongelar alimentos. As micro-ondas descongelam gentilmente os alimentos congelados em pouco tempo. Isto pode ser muito vantajoso se surgirem convidados inesperados.

As aves congeladas devem ser completamente descongeladas antes de serem cozinhadas. Retire quaisquer atilhos de metal e invólucros para permitir que o líquido resultante da descongelação escoe completamente.

Coloque os alimentos congelados num prato sem tampa. Volte a meio para escorrer os líquidos e retire os miúdos assim que possível. Verifique ocasionalmente os alimentos para se assegurar de que não estão quentes.
Se as partes mais pequenas e finas dos alimentos congelados começarem a aquecer, pode protegê-las, embrulhando-as em pequenas tiras de folha de alumínio durante a descongelação.

Se as aves começarem a aquecer à superfície, páre o descongelamento e deixe repousar durante 20 minutos antes de prosseguir.
Deixe o peixe, carne e aves a repousar de forma a descongelar completamente. O tempo de repouso para uma descongelação completa varia dependendo da quantidade descongelada. Consulte a tabela abaixo.

Conselho: Os alimentos mais finos descongelam melhor do que pedaços grossos e pequenas quantidades precisam de menos tempo do que grandes. Recorde este conselho sempre que congela e descongela alimentos.

Para descongelar alimentos congelados com uma temperatura de cerca de -18 a - 20°C, utilize a tabela seguinte como guia.

Todos os alimentos congelados devem ser descongelados utilizando a potência de descongelação (180 W).

Alimentos	Porção	Tempo (min.)	Tempo de Repouso (min.)	Instruções
Carne Vitela picada Bifes de porco	 200g 400g 250g	 6-7 10-12 7-8	 15-30	 Coloque a carne num prato de louça raso. Proteja as extremidades mais finas com folha de alumínio. Volte a meio do tempo de descongelação!
Aves Pedaços de frango Frango inteiro	 500g (2 un.) 1200g	 14-15 32-34	 15-60	 Coloque os pedaços de frango primeiro, com o lado da pele para baixo, e o frango inteiro primeiro com o peito para baixo num prato de louça raso. Proteja as partes mais finas, como as asas e as extremidades com folha de aluminio. Volte a meio do tempo de descongelação!
Peixe Filetes Peixe inteiro	 200g 400g	 6-7 11-13	 10-25	 Coloque o peixe congelado no meio de um prato de louça. Disponha as partes mais finas debaixo das partes mais grossas. Proteja as extremi-dades mais finas com folha de alumínio. Volte a meio do tempo de descongelação!
Frutas Bagas	 250g	 6-7	 5-10	 Espalhe a fruta num prato de vidro, raso e redondo (com um diâmetro grande).
Pão Pãezinhos (cada ca. 50 g) Torrada/ Sanduíche Pão alemão (trigo + centeio)	 2 un. 4 un. 250g 500g	 1-1½ 2½-3 4-4½ 7-9	 5-20	 Coloque os pãezinhos em círculo ou o pão verticalmente (como uma torre) em papel de cozinha no meio do prato giratório. Volte a meio do tempo de descongelação!

PT

GRELHADOR

A resistência do grelhador está localizada por baixo do tecto do forno. Funciona quanto a porta está fechada e o prato giratório a rodar. A rotação do prato giratório permite aos alimentos tostarem de forma mais uniforme. Preaquecer o grelhador durante 4 minutos faz os alimentos tostarem mais rapidamente.

Utensílios para grelhar:
Deve ser à prova de chamas e pode incluir metal. Não utilize recipientes de plástico já que estes podem derreter.

Alimentos adequados para grelhar:
Costoletas, salsichas, bifes, hamburgers, tiras de bacon e entremeada, pequenos pedaços de peixe, sanduíches e todo o tipo de tostas com cobertura.

NOTA IMPORTANTE:
Sempre que é utilizado o modo de grelhador, verifique se a resistência está na horizontal abaixo do tecto e não na parede posterior na posição vertical. Lembre-se que os alimentos devem ser colocados na grelha superior, excepto se forem recomendadas outras instruções.

MICRO-ONDAS + GRELHADOR

Este modo de cozedura combina o calor irradiado pelo grelhador com a velocidade da cozedura de micro-ondas. Funciona apenas quando a porta está fechada e com o prato giratório a rodar. Devido à rotação do prato giratório, os alimentos tostam uniformemente. Estão disponíveis três modos de combinação com este modelo:
600 W + Grelhador, 450 W + Grelhador e 300 W + Grelhador.

Utensílios para cozinhar em micro-ondas + grelhador
Utilize utensílios onde as micro-ondas possam passar. Os utensílios devem ser à prova de chamas. Não utilize utensílios de metal com o modo de combinação. Não utilize utensílios de plástico, dado que podem derreter.

Alimentos adequados para o micro-ondas + grelhador:
Os alimentos adequados para o modo de combinação inicluem todos os tipos de alimentos cozinhados que necessitem de reaquecer e tostar (p.ex. massa tipo pizza), bem como alimentos que necessitam de um tempo curto para tostar a superfície dos alimentos. Este modo pode também ser utilizado para porções grossas de alimentos que ficam melhor com uma superfície tostada e estaladiça (p.ex. pedaços de frango, volte-os a meio da cozdura). Consulte a tabela de grelhados para mais detalhes.

NOTA IMPORTANTE:
Sempre que o modo de combinação (micro-ondas + grelhador) é utilizado, certifique-se de que a resistência do grelhador está na posição horizontal abaixo do tecto horizontal e não na parede posterior na posição vertical. Os alimentos devem ser colocados na grelha superior, excepto se forem recomendadas outras instruções. Caso contrário, deverá ser colocado directamente no prato giratório. Consulte as instruções da tabela abaixo.
Os alimentos devem ser voltados, se tiverem de ser tostados em ambos os lados.

Guia de grelhados para alimentos congelados

Preaqueça o grelhador na função de grelhar durante 3 minutos, excepto em caso de indicação contrária.
Use os níveis de potência e os tempos indicados na tabela como indicações para grelhar.

Alimentos	Porção	Potência	Tempo (min.)	Instruções
Hamburger (cru congelado)	2 un. (125 g) 4 un. (250 g)	450W+ Grelhador	5-6 8-9	Coloque o hamburger cru num círculo na grelha inferior. Volte após 3½m (125 g) e após 5 min. (250 g). Coloque o hamburger no prato.
Hamburger, Cheeseburger etc.(pré-cozinhado com pão)	2 un. (300 g)	600W+ Grelhador sem pre-aquecer!	5-6	Coloque o hamburger conge-lado lado a lado num prato á prova de chamas. Coloque o prato directamente no prato giratório. Repouse por 2-3 minutos.
Gratinados (vegetais ou batatas)	400 g	450W+ Grelhador	13-15	Coloque o gratinado congelado num prato redondo de pirex. Coloque o prato na grelha superior. Depois de cozinhar deixe repousar por 2-3 minutos.
Gratinado de Peixe	400 g	450W+ Grelhador	19-21	Coloque o gratinado congelado de peixe num prato raso rectan-gular de pirex. Coloque o prato na grelha inferior. Depois de cozinhar deixe repousar por 2-3 minutos.

Guia de Grelhados para alimentos frescos

Preaqueça o grelhador na função de grelhador durante 3 minutos.
Use os níveis de potência e tempos desta tabela como indicação..

Alimentos Frescos	Porções	Potência	1. Lado Tempo (min.)	2.Lado Tempo (min.)	Instruções
Fatias de Tostas	4 un. (cada 25g)	Apenas Grelha-dor	3½-4½	3-4	Coloque fatias de tostas lado a lado na grelha.
Tomates Grelhados	200 g (2 un.) 400 g (4 un.)	300W+ Grelha-dor	4-5 5½-6½	-	Coloque os tomates em metades. Coloque um pouco de queijo em cima. Disponha-os em círculo num prato raso de pirex. Coloque na grelha superior. Repouse por 2-3 minutos.
Tostas de Queijo e Tomate	4 un. (300 g)	300W+ Grelha-dor	4½-5½	-	Torre primeiro as fatias de pão. Coloque a tosta om a cobertura na grelha superior. Repouse por 2-3 minutos
Tosta Havai (presunto, ananás e fatias de queijo)	2 un. (300 g) 4 un. (500 g)	450W+ Grelha-dor	4-5 6½-7½	-	Torre primeiro as fatias de pão. Coloque a tosta om a cobertura na grelha superior. Coloque 2 tostas lado a lado na grelha superior. Deixe repousarpor 2-3 minutos.
Batatas Assadas	250 g 500 g	600W+ Grelha-dor	5-6 7½-8½	-	Corte as batatas em metades. Coloque-as num círculo na grelha superior com o lado cortado virado para a resistência.
Batatas Gratinadas / vegetais (refrigerados)	450 g	600W+ Grelha-dor	6½-7½	-	Coloque o gratinado fresco num pirex redondo. Coloque o prato na grelha superior. Depois de cozinhar, deixe repousar por 2-3 minutos.

Alimentos Frescos	Porções	Potência	1. Lado Tempo (min.)	2.Lado Tempo (min.)	Instruções
Maçãs Assadas	2 maçãs (ca.400g) 4 maçãs (ca.800g)	300W+ Grelha-dor	6½-7½ 11-13	-	Descaroce as maçãs e recheie-as com passas e compota. coloque algumas amêndoas cortadas por cima. Coloque as maçãs num prato de pirex raso. Coloque o prato directamente na gelha inferior.
Pedaços de Frango	500 g (2 un.) 900 g (3-4 un.)	300W+ Grelha-dor	10-11 12-13	9-10 11-12	Pincele os pedaços de frango com azeite e especiarias. Coloque-os num círculo na grelha superior. Deixe repousar por 2-3 minutos
Costoletas de Borrego (médias)	400 g (4 un.)	Apenas grelha-dor	10-12	8-9	Pincele as costoletas de borrego com azeite e especiarias. Coloque-as num círculo na grelha superior. Depois de grelhar, deixe repousar por 2-3 minutos.
Bifes de porco	400 g (2 un.)	MO + Grelha-dor	300W+ Grill 8-9	Ape-nas Grelha-dor 8-9	Pincele os bifes de porco com azeite e especiarias. Coloque-as num círculo na grelha superior. Depois de grelhar, deixe repousar por 2-3 minutos.
Peixe Assado	400-500 g	300W+ Grelha-dor	6-7	7-8	Pincele a pele do peixe inteiro com azeite, ervas aromáticas e especiarias. Coloque dois peixes lado a lado (cabeça para rabo) na grelha superior. Deixe repousar por 2-3 minutos.

PT

TRANSMISSÃO DE CALOR

Cozinhar com transmissão de calor é o método tradicional e bem conhecido de cozinhar alimentos num forno tradicional de ar quente.
A resistência e a ventoinha estão colocadas na parede posterior para que o ar quente circule.

Utensílios para a cozedura por transmissão de calor:
Todos os utensílios para fornos convencionais, tijelas de bolos e tabuleiros – tudo o que utilizaria normalmente num forno tradicional – pode ser utilizado.

Para uma cozedura por transmissão de calor adequada:
Todos os biscoitos, scones individuais, pastéis e bolos devem ser cozinhados deste modo, bem como os bolos de fruta ricos, pastelaria de massa folhada e souflés.

MICRO-ONDAS +TRANSMISSÃO DE CALOR

Este modo combina a energia de micro-ondas com o ar quente, reduzindo deste modo o tempo de cozedura, ao mesmo tempo que confere aos alimentos uma superfície tostada e estaladiça.
Cozinhar com transmissão de calor é o método tradicional e bem conhecido de cozinhar alimentos num forno tradicional de ar quente, com circulação feita por meio de uma ventoinha colocada na parede posterior.

Utensílios para a cozedura por micro-ondas+transmissão de calor:
Devem deixar passar as micro-ondas e devem ser próprios para o forno (vidro, louça, barro ou porcelana sem decorações de metal); semelhantes aos utensílios descritos na secção MO + Grelhador.

Alimentos adequados para cozedura de micro-ondas + transmissão de calor:
Todos os tipos de carnes, aves, bem como guisados e pratos gratinados, bolos de ovos, de frutas leves, tartes, vegetais assados, scones e pão.

<u>Guia de Transmissão de Calor para alimentos frescos tais como Tartes/ Quiches, Pizzas e Carnes</u>

Preaquecimento por transmissão de calor com função de preaquecimento para a temperatura indicada.
Use os níveis de potência e tempos desta tabela, como indicação para a cozedura por transmissão de calor.

Alimentos Frescos	Porções	Potência	1. Lado Tempo (min.)	2. Lado Tempo (min.)	Instruções
TARTE/ QUICHE Tarte/Quiche (já cozida e refrigerada)	300g	300 W + 180°C	7-8	-	Coloque a tarte/quiche refrigerada sobre o papel vegetal na grelha superior. Deixe repousar por 2-3 minutos.
PIZZA Pizza refrigerada (prè-cozinhada)	300-400g	600 W + 220°C	6-7	-	Coloque a pizza na grelha superior. Depois de assar, deixe repousar por 2-3 minutos
CARNE Carne Assada/ Borrego Assado (médio)	1200-1300g	600W + 160°C	19-21	10-12	Pincele a vitela/ borrego com azeite e tempere-o com pimenta, sal e pimentão. Coloque na grelha inferior, primeiro com o lado da gordura para baixo. Depois de cozinhar, envolva em folha de alumínio e deixe repousar por 10-15 minutos.
Frango Assado	900g	450 W + 220°C	13-15	9-10	Pincele o frango com azeite e.especiarias. Ponha primeiro o peito para baixo e depois volte-o, na grelha inferior. Deixe repousar por 5 minutos.

Guia de Cozedura por Transmissão de Calor para alimentos frescos tais como Pãezinhos, Pão e Bolos

Preaqueça em modo de transmissão de calor com a função de préaquecimento para a temperatura desejada, exepto quando se recomenda que não se faça pré-aquecimento ao forno- veja tabela.
Use os níveis de potência e tempos desta tabela, como indicação para a cozedura por transmissão de calor.

Alimento	Porção	Potência	Tempo (min)	Instruções
PÃEZINHOS Pãezinhos (cozinhados)	4-6 un. (cada ca. 50 g)	Apenas transmissão de calor 180°C	2-3	Coloque os pãezinhos num círculo na grelha inferior. Use luvas de forno quando os retirar! Deixe repousar por 2-3 minutos.
Pãezinhos (pré-cozinhados)	4-6 un. (cada ca. 50 g)	100 W + 200°C	6-7	Coloque os pãezinhos num círculo na grelha inferior. Use luvas de forno quando os retirar! Deixe repousar por 2-3 minutos.
Pãezinhos (massa fresca levedada refrigerada)	200 g (4 un.)	180 W + 220°C	9-10	Disponha os pãezinhos sobre o papel vegetal num círculo na grelha superior. Deixe o centro livre. Use luvas de forno quando os retirar! Deixe repousar por 2-3 minutos.
Croissants (massa refrigerada, pronta a cozer)	200 g (4 un.)	100 W + 220°C	11-13	Disponha os pãezinhos sobre o papel vegetal num círculo na grelha superior. Deixe o centro livre. Use luvas de forno quando os retirar! Deixe repousar por 2-3 minutos.
BAGUETES Baguete (pre-cozinhada)	200 g (1un.)	180 W + 220°C	6-7	Coloque a baguete na grelha superior. Use luvas do forno quando retirar! Deixe repousar 2-3 minutos.

Alimento	Porção	Potência	Tempo (min)	Instruções
Pão de Alho (refrigerado, pré-cozinhado)	200 g (1un.)	180 W + 220°C	7-8	Coloque a baguete refrigerada sobre papel vegetal na grelha superior. Depois de assar, deixe repousar durante 2-3 minutos.
BOLOS Bolo Mármore; (massa do bolo)	500g	180 W + 220°C sem pré-aquecimento	18-20	Coloque a massa fresca numa forma pequena, redonda de metal anti-aderente (diâmetro 18 cm). Coloque o bolo na grelha inferior. Deixe repousar 5-10 minutos.
Bolo Mármore/ Bolo de Limão (massa fresca)	700g	180 W + 220°C sem pré-aquecimento	24-26	Coloque a massa fresca numa forma de vidro rectangular ou de metal anti-aderente (comprimento 25 cm).Coloque o bolo na grelha inferior. Deixe repousar por 5-10 minutos.
Folhados Frescos (massa levedada recheada)	250 g (5 un.)	100 W + 200°C	10-11	Coloque os folhados levedados sobre papel vegetal num círculo na grelha inferior. Deixe o centro livre. Use luvas quando retirar! Deixe repousar 5 minutos.
Queques (massa fresca)	6 x 70 g (400-450 g)	180 W + 200°C	14-16	Coloque numa forma para queques de louça 6 porções homogéneas de tamanho médio de massa fresca, ou utilize 6, pratos pequenos redondos de pirex Coloque na grelha inferior. Deixe repousar 5 min..

PT

Guia de Transmissão de Calor para alimentos congelados, tais como Pãezinhos, Pão, Bolos e Pastéis

Preaqueça em modo de transmissão de calor coma função de pré-aquecimento até atingir a temperatura desejada, excepto se for recomendado o não pré-aquecimento do forno - veja tabela.
Use os níveis de potência e tempos desta tabela, como indicação para a cozedura de massas..

Alimentos	Porção	Potência	Tempo (min)	Instruções
Pãezinhos (já cozidos)	4 un. (cada ca. 50 g)	100W+ 180°C s / pré-aquecim-ento	7-8	Disponha os pãezinhos num círculo na grelha inferior. Deixe repousar 2-5 minutos.
Pãezinhos (pré-cozinhados)	4 un. (cada ca. 50 g)	100 W + 200°C	7-8	Disponha os pãzeinhos num círculo na grelha inferior. Deixe repousar 2-5 minutos.
Croissants (já cozidos)	4 un. (cada ca. 60 g)	100 W + 180°C	8-9	Coloque os croissants na grelha superior. Após a cozedura, deixe repousar por 2-3 minutos.
Baguetes / Pão de Alho (pré-cozido)	200-250 g (1 un.)	180 W + 200°C	6-7	Coloque as baguetes congeladas sobre papel vegetal na grelha inferior. Depois de assar, deixe repousar 2-3 minutos.
Baguetes + cobertura (p.ex. toma-tes, queijo, presunto, etc.)	250 g (2 un.)	450 W + 220°C	6-7	Coloque as baguetes congeladas lado a lado na grelha inferior. Depois de assar, deixe repousar por 2-3 minutos.
Pão alemão integral (pré-cozido)	500 g	180W+ 160°C s / prè-aquecimento	15-17	Coloque o pão integral na grelha inferior. Depois de cozer, deixe repousar por 5 minutos.
Fatias de Bolo (já cozido c/ recheio de fruta)	500-600 g	300W+ 160°C s/ pré-aquecime-nto	7-9	Disponha fatias de bolo con-gelados na grelha inferior. Depois de cozer, deixe repousar por 5-10 minutos.
Bolo (já cozido c/ recheio de frutas)	1200-1300 g	300W+ 160°C s/ pré-aquecim-ento	14-16	Coloque o bolo congelado sobre o papel vegetal na grelha inferior. Após a cozedura, deixe repousar 10-20 minutos
Folhados (massa fresca c/ recheio)	250 g (5-6 un.)	180 W + 220°C	9-10	Coloque os pastéis sobre papel vegetal na grelha inferior. Após a cozedura, deixe repousar 2-3 minutos.

Guia de Trasmissão de Calor para Pizzas, Massas, Batatas Fritas e Pedaços de Frango

Pré-aqueça no modo de Transmissão de Calor com a função de pré-aquecimento até alcançar a temperatura, excepto quando não é recomendado o pré-aquecimento do forno - veja a tabela.
Use os níveis de potência e tempos indicados na tabela como guia para a cozedura.

Alimento	Porção	Potência	Tempo (min)	Instruções
Pizza (pré-cozida)	300-400 g 450-550 g	600 W + 220°C	10-11 11½-12½	Coloque uma pizza na grelha inferior. Após a cozedura, deixe repousar durante 2-3 minutos
2 Pizzas (pré-cozidas)	600-700 g (cada 300-350 g)	600 W + 220°C	14-15	Coloque uma pizza na grelha inferior e outra na grelha superior. Após a cozedura, deixe repousar durante 2-3 minutos.
Massa (Lasanha ou Caneloni)	400 g	450 W + 200°C sem pré-aquecim-ento	20-22	Coloque num prato de pirex de tamanho adequado ou deixe na embalagem original (verifique se é adequada para o micro-ondas e resistente ao calor do forno). Coloque a lasanha congelada na grelha inferior. Após a cozedura, deixe repousar por 2-3 minutos.
Massa (Macarrãoi, Tortelini)	400 g	450 W + 200°C sem pré-aquecim-ento	16-18	Coloque num prato de pirex de tamanho adequado ou deixe na embalagem original (verifique se é adequada para o micro-ondas e resistente ao calor do forno). Coloque a massa congelada na grelha inferior..Após a cozedura, deixe repousar por 2-3 minutos.
Pedaços de Frango	250 g	450 W + 200°C	6½-7½	Coloque os pedaços de frango na grelha inferior. Após a cozedura, deixe repousar por 2-3 minutos.
Batatas Congeladas	250 g	300 W + 220°C	15-17	Coloque as batatas congeladas directamente sobre papel vegetal na grelha inferior. Volte-as após 2/3 do tempo.

Guia de Cozinha (continuação)

CONSELHOS ESPECIAIS

DERRETER MANTEIGA
Coloque 50 g de manteiga num prato pequeno e fundo de vidro. Cubra com uma tampa de plásticp.
Aqueça durante 30-40 segundos usando os 900 W, até a manteiga derreter.

DERRETER CHOCOLATE
Coloque 100 g chocolate num prato pequeno e fundo de vidro.
Aqueça durante 3-5 minutos, usando 450 W até o chocolate derreter.
Mexa uma ou duas vezes enquanto derrete. Utilize luvas de forno para retirar!

DERRETER MEL CRISTALIZADO
Coloque 20 g de mel cristalizado num prato pequeno e fundo de vidro.
Aqueça durante 20-30 segunds usando 300 W, até o mel derreter.

DERRETER GELATINA
Coloque folhas de gelatina (10 g) durante 5 minutos em água fria.
Coloque gelatina escorrida num pequena taça de pirex.
Aqueça durante 1 minuto usando 300 W. Mexa após derreter.

COZINHAR GLACE/COBERTURAS (PARA BOLOS E TORTAS)
Misture o glacé instantâneo (aproximadamente 14 g) com 40 g de açúcar e 250 ml de água fria.
Cozinhe numa taça de pirex sem tampa durante 3 ½ a 4 ½ minutos usando 900 W, até o glacé ficar transparente. Mexa duas vezes durante a cozedura.

FAZER COMPOTA
Coloque 600 g de frutos (p. ex. bagas várias) numa taça de pirex com tampa. Junte 300 g de açúcar e mexa bem. Cozinhe tapado durante 10-12 minutos usando 900 W. Mexa várias vezes durante a cozedura. Despeje directamente em pequenos frascos de compota com tampas de desenroscar. Repouse com tampa durante 5 minutos.

COZER UM PUDIM
Misture o pó do pudim com açúcar e leite (500 ml) seguindo as instruções do fabricante e mexa bem. Utilize uma taça de pirex de tamanho adequado com tampa. Cozinhe tapado durante 6 ½ a 7 ½ minutos usando 900 W.
Mexa várias vezes durante a cozedura.

TOSTAR AMÊNDOAS CORTADAS
Espalhe uniformemente 30 g de amêndoas cortadas num prato de louça.
Mexa várias vezes enquanto tosta durante 3 ½ a 4 ½ minutos usando 600 W.
Deixe repousar durante 2-3 minutos no forno. Use luvas quando tirar!

Limpar o Forno Micro-ondas

PT

As seguintes peças do micro-ondas devem ser limpas regularmente para evitar a acumulação de gordura e resíduos alimentares:

- ***Superfícies interiores e exteriores***
- ***Porta e vedantes da porta***
- ***Prato giratório e anel de roletes.***

☛ Certifique-se **SEMPRE** de que os vedantes da porta estão limpos e que a porta fecha bem.

☛ A falta de limpeza do forno pode levar à detioração da superfície, afectando consequentemente o funcionamento do mesmo e resultando em situações perigosas.

1. Limpe as superfícies exteriores com um pano macio e água morna com detergente. Enxague e seque.
2. Retire quaisquer salpicos e manchas nas superfícies interiores ou do anel de roletes com um pano embebido em detergente. Enxague e seque.
3. Para soltar partículas de alimentos e acabar com cheiros, coloque uma chávena com sumo de limão diluído no prato giratório e aqueça durante 10 minutos na potência máxima.
4. Limpe o prato na máquina de lavar sempre que necessário.

✉ **NÃO**salpique água nas aberturas de ventilação. **NUNCA** utilize quaisquer produtos abrasivos ou solventes químicos. Tenha especial cuidado quando limpar os vedantes da porta para se assegurar que os resíduos de comida não:

- se acumulam
- impedem a porta de se fechar correctamente

Guardar e Reparar o Forno Micro-ondas

PT

Algumas precauções simples devem ser tomadas quando guardar ou reparar o forno micro-ondas.

O forno não deve ser utilizado se a porta ou os vedantes da porta estiverem danificados:

- ***dobradiças partidas***
- ***vedantes danificados***
- ***caixa externa distorcida ou dobrada***

O forno micro-ondas deve ser reparado apenas por um técnico qualificado.

☛ **NUNCA** retire a caixa exterior do forno. Se o forno apresentar problemas ou precisar de assistência técnica, ou se tiver dúvidas em relação ao seu estado:

- Desligue-o da tomada de parede
- Contacte o serviço pós-venda da sua área.

✉ Se desejar guardar o seu forno temporariamente, escolha um local seco e sem pó.

- **Razão:** O pó e a humidade podem afectar de as peças do forno.

Especificações Técnicas

A SAMSUNG esforça-se continuamente por melhorar os seus produtos. Tanto o design como estas instruções estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

Alimentação	230V ~ 50 Hz AC
Consumo de energia Potência Máxima Micro-ondas Grelhador (resistência) Trans. de Calor (resistência)	 3100 W 1400 W 1300 W 1700 W
Potência de Saída	100 W / 900 W - 6 níveis (IEC-705)
Frequência de Funcionamento	2450 MHz
Dimensões (L x P x A) Exterior Interior do Forno	 517 x 516 x 310 mm 352 x 348 x 235 mm
Volume	28 litros
Peso Expedição Líquido	 23.5 kg aprox. • C108STF/C109STF 22.5 kg aprox. • C108ST/C108STB/C108STT • C109ST/C109STB/C109STT 19 kg aprox.